

CARTE BAR & RESTAURANT

DES PLATS RAFFINÉS & GOURMANDS



COCKTAILS



SIGNATURE

| | | |
|------------------------|---|-----|
| • COCKTAIL DU JOUR | | 12€ |
| • SIGNATURE BO RANCH | RHUM BLANC BACARDI, JUS DE FRAISE, JUS DE FRUITS DE LA PASSION & EAU PÉTILLANTE | 13€ |
| • RED LIPS | VODKA ERISTOFF, JUS DE FRAISE, CRÈME DE FRAMBOISE & CITRON VERT PRESSÉ | 13€ |
| • GOZERIAN | GIN BOMBAY ORIGINAL, LILLET BLANC, CITRON VERT PRESSÉ, SIROP DE PAMPLEMOUSSE, TONIC & BAIES ROSES | 13€ |
| • WELLERMAN'S | RHUM BRUN BACARDI 4ANS INFUSÉ ANANAS-SAFRAN, JASMIN, CITRON VERT PRESSÉ & SUCRE DE CANNE | 13€ |
| • APÉROL SPRITZ | APÉROL, EAU PÉTILLANTE & PROSECCO | 12€ |
| • SAINT GERMAIN SPRITZ | LIQUEUR DE SUREAU ST GERMAIN, EAU PÉTILLANTE, PROSECCO, MENTHE FRAÎCHE & CITRON | 12€ |
| • AMERICANO | CAMPARI, MARTINI DRY, MARTINI ROUGE | 12€ |
| • LILLET ROSÉ | LILLET ROSÉ & TONIC | 12€ |
| • LILLET TONIC | LILLET BLANC & TONIC | 12€ |
| • MOJITO | RHUM BRUN BACARDI, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT PRESSÉ, EAU PÉTILLANTE & ANGOSTURA BITTER | 12€ |
| • MOSCOW MULE | VODKA ERISTOFF BRUT, GINGER BEER, CITRON VERT PRESSÉ & SUCRE DE CANNE | 12€ |
| • SEX ON THE BEACH | VODKA ERISTOFF BRUT, JUS D'ANANAS, CRÈME DE PÊCHE, CRÈME DE FRAMBOISE & JUS DE CRANBERRY | 12€ |
| • PINA COLADA | RHUM AGRICOLE 3-RIVIÈRES, JUS D'ANANAS & CRÈME DE NOIX DE COCO | 12€ |
| • TEQUILA SUNRISE | TEQUILA CAMINO, JUS D'ORANGE & SIROP DE GRENADINE | 12€ |
| • NEGRONI | GIN BOMBAY ORIGINAL, MARTINI ROUGE ROSSO & CAMPARI | 12€ |
| • COCKTAIL SUR MESURE | | 15€ |

VIRGIN COCKTAILS

| | | |
|-------------------|---|-----|
| • VIRGIN BO RANCH | JUS DE FRAISE, JUS DE FRUITS DE LA PASSION, EAU PÉTILLANTE & MENTHE FRAÎCHE | 10€ |
| • VIRGIN MOJITO | MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT PRESSÉ, SUCRE DE CANNE & EAU PÉTILLANTE | 10€ |
| • VIRGIN SPRITZ | MARTINI VIBRANTE & EAU PÉTILLANTE | 10€ |
| • VIRGIN COSMO | MARTINI FLOREALE, JUS DE CRANBERRY, CITRON VERT PRESSÉ & SUCRE DE CANNE | 10€ |
| • VIRGIN COLADA | CRÈME DE NOIX DE COCO & JUS D'ANANAS | 10€ |

APÉRITIFS

| | |
|---|-----|
| • KIR CASSIS / PÊCHE / FRAMBOISE / MÛRE / VIOLETTE 12cl | 7€ |
| • KIR ROYAL 12cl | 13€ |
| • RICARD 2cl | 4€ |
| • SUZE 4cl | 4€ |
| • PORTO 4cl | 8€ |
| • MARTINI ROSSO/BIANCO/DRY 5cl | 8€ |

BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

| | 25cl | 50cl | | |
|--------------------|------|------|--------------------------------|----|
| • GALLIA BLONDE | 5,5€ | 9€ | • DESPERADOS 33cl | 7€ |
| • AFFLIGEM BLONDE | 5,5€ | 9€ | • CORONA 33cl | 7€ |
| • MORT SUBITE | 5,5€ | 9€ | • HEINEKEN SANS ALCOOL 33cl | 7€ |
| • IPA LAGUNITAS | 5,5€ | 9€ | | |
| • MONACO / PANACHÉ | 5,5€ | 9€ | | |
| • PICON BIÈRE | 6€ | 9,5€ | | |

SHOOTERS

| | |
|--------------------|----|
| • TEQUILA PAFF 3cl | 5€ |
| • VODKA BOUM 3cl | 5€ |
| • LIMONCELLO 3cl | 5€ |
| • GET 27 | 5€ |



SPIRITUEUX

RHUMS

| | 4cl |
|------------------|------|
| • BACARDI BLANCA | 8€ |
| • BACARDI ORO | 8,5€ |
| • BACARDI 4 ANS | 11€ |
| • BACARDI 8 ANS | 15€ |
| • DIPLOMATICO | 15€ |
| • DON PAPA | 16€ |
| • ZACAPA SOLERA | 19€ |

GINS

| | |
|-------------------|--------|
| • BOMBAY ORIGINAL | 8€ |
| • CITADELLE | 10€ |
| • ROKU | 13,50€ |
| • SILENT POOL | 15,50€ |

TEQUILAS

| | |
|----------------------|--------|
| • CAMINO | 11€ |
| • JOSE CUERVO | 11€ |
| • CORRALEJO REPOSADO | 14,50€ |
| • PATRON SILVER | 19€ |
| • PATRON REPOSADO | 21€ |
| • PATRON ANEJO | 23€ |

VODKAS

| | 4cl |
|--------------|-----|
| • ERISTOFF | 8€ |
| • ZUBROWKA | 11€ |
| • GREY GOOSE | 13€ |
| • BELUGA | 20€ |

WHISKYS

| | |
|------------------------|-------|
| • LAWSON FINEST | 8€ |
| • JACK DANIEL'S | 8,50€ |
| • JAMESON | 10€ |
| • SUNTORY TOKI | 13€ |
| • BOURBON MAKER'S MARK | 14€ |
| • NIKKA | 15€ |
| • LAPHROAIG 10 ANS | 17€ |
| • BOURBON BULLEIT | 20€ |
| • GLENROTHES 12 ANS | 20€ |
| • ROZELIEURES | 20€ |

ACCOMPAGNEMENT SODA +2€

REDBULL +5,5€

DIGESTIFS

LIQUEURS

| | 6cl |
|--------------------|-----|
| • AMARETTO | 7€ |
| • BAILEY'S | 8€ |
| • GET 27 / 31 | 9€ |
| • MENTHE DE MILLY | 9€ |
| • LIMONCELLO | 9€ |
| • PASSOA | 9€ |
| • KAHLUA | 11€ |
| • CHARTREUSE VERTE | 13€ |
| • CHARTREUSE JAUNE | 13€ |
| • GRAND MARNIER | 14€ |

COGNAC

| | 4cl |
|------------------------|-----|
| • MARTEL VSOP | 8€ |
| • HENESSY VERY SPECIAL | 14€ |
| • HINE, VSOP | 20€ |

CALVADOS

| | |
|---------------------------|-----|
| • BUSNEL VSOP | 8€ |
| • LOUIS DE LAURISTON 1987 | 45€ |

BAS ARMAGNAC


| | |
|-----------------------|-----|
| • CLÉS DES DUCS VSOP | 10€ |
| • DUC DE LOUSSAC VSOP | 13€ |

EAUX DE VIE

| | |
|------------------|----|
| • VIEILLE PRUNE | 8€ |
| • POIRE WILLIAMS | 8€ |

Bouteille sur demande

EAUX & SOFTS

- PERRIER 33cl 4,5€
- EVIAN 50cl / IL 4,5€ / 6€
- SAN PELLEGRINO 50cl / IL 4,5€ / 6€
- CHATELDON 75cl 7,5€
- SIROP / DIABOLO 25cl 4€
BANANE, CASSIS, CERISE, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE, KIWI,
MANGUE, MENTHE, MÛRE, ORGEAT, VIOLETTE, PÊCHE, PAMPLEMOUSSE
- COCA-COLA / ZERO 33cl 4,5€
- SCHWEPPES AGRUM 25cl 4,5€
- ORANGINA 25cl 4,5€
- LIMONADE 25cl 4,5€
- FUZETEA 25cl 4,5€
- OASIS TROPICAL 25cl 4,5€
- JUS DE FRUITS PAGO 20cl 4,5€
ORANGE, POMME, TOMATE, FRAISE, ABRICOT, ACE
- REDBULL 25cl 5,5€
- ORGANIC BY RED BULL VIVA MATÉ / GINGER BEER / TONIC WATER  5,5€

BOISSONS CHAUDES

- EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ / NOISETTE / CAFÉ ALLONGÉ 2,5€
- DOUBLE EXPRESSO 3,5€
- CAFÉ CRÈME 4,5€
- CAPPUCINO 4,5€
- CHOCOLAT 4€
- THÉ DAMMAN 4€
THÉ NOIR EARL GREY, THÉ VERT MENTHE, CEYLAN
- INFUSION DAMMAN 4€
VERVEINE, MENTHE
- THÉ MARIAGE FRÈRES 5,5€
ROI DES EARL GREY, PLEINE LUNE, JASMIN PRÉCIEUX, MILKY BLUE
THÉ BLANC AU TIBET, ROUGE OPÉRA
- IRISH COFFEE 11€



“
TEA
TIME
”

NOTRE SÉLECTION DE THÉS MARIAGE FRÈRES

5,5€

Temps
d'infusion

- **ROI DES EARL GREY : THÉ NOIR DE YUNNAN BERGAMOTE** 5min
Un thé noir d'exception des hauts plateaux du Yunnan, sublimé par la bergamote renommée de Mariage Frères. Une expérience divine.
- **PLEINE LUNE : THÉ NOIR ÉPICÉ AUX AMANDES** 5min
Un thé noir envoûtant aux fruits exotiques, agrumes, épices rares et clous de girofle, agrémenté de la gourmandise des amandes. Ce thé, tel un ciel étoilé, vous transportera...
- **JASMIN PRÉCIEUX : THÉ BLEU PARFUM JASMIN** 4min
Des feuilles roulées en perles, parsemées de jasmin, offrent une expérience florale incomparable. Une liqueur fruitée où se mêlent délicatement des notes de pêche, d'abricot & de figue, sublimées par la douceur vanillée du Thé Bleu.
- **MILKY BLUE : THÉ BLEU AU RICHE PARFUM LACTÉ** 5min
Les jeunes feuilles du Thé Bleu, récoltées aux premières lueurs du jour, sont roulées à la main puis délicatement imprégnées d'une vapeur lactée, pour une qualité inégalée.
- **THÉ BLANC AU TIBET : THÉ BLANC SOYEUX & FLEURI** 5min
La douce vanille bourbon, la puissance du jasmin, la fraîcheur de la mandarine, la délicatesse de la rose et la vivacité de la bergamote s'entrelacent harmonieusement dans une infusion cristalline.
- **ROUGE OPÉRA
ROOIBOS ROUGE PARFUM FRUITS ROUGES VANILLÉS** 5min
Une symphonie envoûtante de fruits rouges, d'épices exquises & de vanille, dansant harmonieusement avec le doux rooibos rouge. Une expérience gourmande d'une sensualité sans pareille.






À PARTAGER

-  **ONCTUEUX GUACAMOLE MAISON** 12€
Savourez la délicieuse union entre nos tortillas croustillantes et notre onctueux guacamole maison
-  **FUET CATALAN À LA TRUFFE** 12€
-  **BAR À CROQUETTE MIXTE OU VEGGIE** 16€ 
Croquez dans une explosion de saveurs croustillantes ! 12 pièces
-  **PLANCHE MIXTE** 20€
L'union parfaite entre charcuterie ibérique & fromages de la Maison Loiseau
-  **PLANCHE DE LA MER** 20€
Un assortiment de saveurs marines
-  **LA COCOTTE MONTAGNARDE (10' ATTENTE)** 20€
Mont d'Or fondu de la Maison Loiseau, Serrano & pommes grenailles fondantes
- BELLOTA 100%, 80g** 25€

LES ENTRÉES

-  **CROUSTILLANT AUTOMNAL** 10€
Nem roquette, escargot, champignon, lardon & coulis d'herbes fraîche
-  **SAINT-JACQUES EN CROUSTADE** 10€
Saint-Jacques poelées, fondue de poireaux, sablé échalotes confites & sauce crustacés
-  **LE DUO RECONFORTANT** 10€
Ravioles aux cèpes, crèmes de cèpes, & brisures de châtaigne

Formule déjeuner

Suggestion du chef Du mercredi au vendredi midi

| | |
|--|-----|
| PLAT DU JOUR | 17€ |
| ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT DU JOUR | 24€ |
| ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU JOUR | 28€ |



Tous nos plats sont faits maison, avec amour ! Home Made with Love

Nous nous engageons à vous offrir des plats contenant au moins un produit local

Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus.

La maison n'accepte pas les chèques. Allergen list available at the counter.

Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.

LES PLATS



-   • **SALADE FROMAGÈRE** 17€
Mélange savoureux de salade croquante, Fourme d'Ambert, pommes, noix & croutons de pain
-   • **L'INSPIRATION PÂTES DU CHEF** 22€
Un généreux plat de pâte savoureux & réconfortant selon l'inspiration du Chef
-   • **L'IRRÉSISTIBLE BO BURGER** 20€
Un chef-d'œuvre entre deux pains, sauce fumée, frites maison
-   • **SUCCOMBEZ AU BO BURGER VERSION VEGGIE** 20€
Un plaisir végétal avec ses frites maison
-   • **BURGER DU MOMENT** 22€
Goûtez à un burger que vous n'avez pas l'habitude de manger...
-   • **CÔTÉ MER** 25€
Bar, petits légumes et choux bok choy, riz vénéré noir, nage de crustacés raffinée & parfumée
-   • **TENDRES RIBS CARAMÉLISÉS** 25€
Ribs de bœuf Angus caramélisé au Smoker, pommes de terre grenaille & carottes fanes glacées
-   • **LA PIÈCE DU BOUCHER** 29€
Tendre pièce du boucher, frites maison dorées à souhait ou cocotte de purée automnale & sauce du moment













Tous nos plats sont faits maison, avec amour | Home Made with Love
Nous nous engageons à vous offrir des plats contenant au moins un produit local

Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus.
La maison n'accepte pas les chèques. Allergen list available at the counter.
Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.

LES DESSERTS



-   • **DÉLICE FROMAGER DE LA MAISON LOISEAU**  11€
Une nouvelle sélection raffinée de fromages affinés à savourer !
-  • **MI-CUIT PRALINÉ** 10€
Fondant au chocolat cœur praliné, onctueuse sauce gianduja, parsemé d'éclats de noisettes croquants, chantilly maison
-  • **TARTE FÉERIE DE FIGUE & NOIX** 10€
Figues fraîches & biscuit moelleux aux noix, un rêve gourmand d'automne
-   • **LE PETIT FONTAINEBLEAU VERSION AUTOMNALE** 10€
Dessert aérien à base de Petit Fontainebleau, fromage crémeux et léger, notes de crème de marron, marmelade de poire & crumble pain d'épice.
-  • **TIRAMISU BO RANCH** 10€
Une revisite audacieuse du tiramisu pour une expérience gourmande inoubliable.
-  • **LA COUPE GIVRÉE PASSION DES ÎLES** 10€
Une explosion de saveurs avec la douceur de la mangue, l'acidité de la passion et la légèreté de la noix de coco, sublimée de fruits exotiques
-  • **BOMBE BANANE** 10€
Délice glacé à la banane, caramel beurre salé, speculoos & chantilly maison
-  • **CAFÉ TRÈS TRÈS GOURMAND** 12€
- **COUPE DE GLACE** Vanille, Chocolat, Café
ou **SORBET** Fraise, Framboise, Citron
 - 1 Boule 3€
 - 2 Boules 6€
 - 3 Boules 8€



Tous nos plats sont faits maison, avec amour ! Home Made with Love
Nous nous engageons à vous offrir des plats contenant au moins un produit local

Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus.
La maison n'accepte pas les chèques. Allergen list available at the counter.
Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.



UN LIEU D'EXCEPTION POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Séminaire | Team Building | Journée d'étude | Repas
d'affaires | Equicoaching | Soirée d'entreprise...

ESPACE BO RANCH | 130 m2, une vue à 360°



L'ORANGERIE | 270m2, une fenêtre sur la nature



ESPACE CLUB HOUSE | 300m2 de Bar & Restaurant



DÉCOUVREZ PLUS D'ESPACE :

07 68 81 73 07 | event@bo-ranch.com |     

VINS D'EXCEPTION AU VERRE

Verre Bouteille
12cl 75cl



SAINT-PÉRAY, Le Haut Chamblard, Chapoutier, 2022 | VALLÉE DU RHÔNE 12€ 66€

Laissez-vous séduire par le charme et la finesse du Saint-Péray, Le Haut Chamblard, Chapoutier 2022. Découvrez un vin élégant aux arômes de poire, pêche et fleurs blanches, avec une touche minérale raffinée. Sa fraîcheur et son onctuosité en font l'accompagnement parfait pour poissons, fruits de mer et viandes blanches.



CONDRIEU, Guigal, 2020 | VALLÉE DU RHÔNE 14€ 79€

Laissez-vous emporter par la délicatesse et l'intensité de ce Condrieu 2020 signé Guigal. Avec ses arômes séduisants d'abricot, de pêche et de fleurs blanches, ce vin raffiné est l'accord parfait pour magnifier vos plats de fruits de mer, poissons en sauce et volailles rôties. Une expérience gustative inoubliable pour les amateurs de vins d'exception.



MEURSAULT, Domaine Bizoutet, "Les Corbins" 2022 | BOURGOGNE 17€ 95€

Laissez-vous emporter par l'élégance et la complexité de ce vin prestigieux qui promet une expérience gustative inoubliable. Avec ses notes envoûtantes de fruits à chair blanche et d'agrumes, ce vin raffiné est l'accompagnement parfait pour sublimer vos plats de fruits de mer, poissons grillés et volailles en sauce crémeuse.



CHASSAGNE-MONTRACHET, Michel Picard, "En piemont" 2016 | BOURGOGNE 19€ 105€

Laissez-vous séduire par la finesse et la richesse de ce vin. Avec ses arômes envoûtants de fleurs blanches, de fruits à noyau et de légères notes de vanille, ce vin élégant est le compagnon idéal pour sublimer vos plats de poissons, crustacés et volailles en sauce crémeuse. Une expérience gustative inoubliable pour les amateurs de grands vins de Bourgogne.



SAINT JULIEN, Aspirant de Beychevelle, Castel, 2022 | BORDEAUX 12€ 66€

Ce vin remarquable et prestigieux est renommé pour son élégance et sa profondeur. Il dévoile des arômes subtils de fruits noirs, de cèdre et de réglisse, soutenus par une structure tannique raffinée et une longue finale en bouche. Idéal pour les amateurs de grands vins de Bordeaux, il se marie parfaitement avec des plats de viande rôtie, de gibier ou de fromages affinés.



CHATEAUNEUF DU PAPE, Clos de l'Oratoire des Papes, 2020 | VALLÉE DU RHÔNE 16€ 89€

Plongez dans l'univers envoûtant du Clos de l'Oratoire des Papes à Châteauneuf-du-Pape, où des vins d'exception aux arômes intenses de fruits noirs et d'épices vous transportent vers une expérience sensorielle inoubliable. Laissez-vous séduire par sa magie à chaque gorgée, en les associant à des plats de viande grillée ou de gibier, ou en les savourant avec des fromages affinés pour une expérience culinaire inoubliable.



ALOXE-CORTON, Domaine Louis Latour, 2018 | BOURGOGNE 17€ 95€

Ce vin exceptionnel et prestigieux de Louis Latour, réputé pour son élégance et sa complexité, offre des arômes subtils de fruits rouges, d'épices et de sous-bois, accompagnés d'une structure tannique raffinée et d'une longue finale en bouche. Parfait pour les amateurs de grands vins de Bourgogne à déguster avec des plats de viande rôtie, de gibier ou de fromages affinés.



CÔTE-ROTIE, Brune & Blonde, Guigal, 2020 | VALLÉE DU RHÔNE 19€ 110€

Laissez-vous transporter par la puissance et la complexité de ce vin. Avec ses arômes captivants de fruits noirs, de violette et d'épices, ce vin d'exception est l'accompagnement parfait pour sublimer vos viandes rouges grillées, gibiers et plats en sauce riche. Une expérience gustative inoubliable pour les amateurs de grands vins de la Vallée du Rhône.

Toutes nos appellations sont A.O.C. / A.O.P. sauf mention contraire / All our denominations are A.O.C. / A.O.P. unless indicated other | Prix nets / All prices are net

VINS BLANCS

Verre 12.5cl Bouteille 75cl Magnum 150cl

BOURGOGNE

- CHABLIS, Domaine Gueguen, 2023 46€ 90€
- MACON-VINZELLES, La Soufrandière, "Le Clos du Grand-Père" 2020 65€
- POUILLY-FUISSÉ, Château de Beauregard, 2020 68€
- POUILLY-VINZELLES, La Soufrandière, Climat "Les Longeays" 2019 79€
- MEURSAULT, Domaine Bizoutet-Prieuré, "Les Corbins" 2022 17€ 95€ ★
- CHASSAGNE-MONTRACHET, Michel Picard, "En piemont" 2016 19€ 105€ ★
- CHEVALIER MONTRACHET, Vincent Girardin, Grand cru, 2011 750€

VALLÉE DE LA LOIRE

- POUILLY-FUMÉ, Maison Lispaul, 2023 36€
- MENETOU SALON, Bernard Fleuriet & Fils, 2022 39€
- SANCERRE, Côte de Marloup, Bernard Fleuriet & Fils, 2022, BIO 🌱 42€

VALLÉE DU RHÔNE

- VIOGNIER, Domaine des Granges de Mirabel, Chapoutier, 2021 32€
- COMBE PILATE CHASSELAS, Chapoutier, 2022 9€ 34€
- SAINT-PERAY, Le Haut Chamblard, Chapoutier, 2022 12€ 66€ ★
- CONDRIEU, Guigal, 2020 14€ 79€ ★

MÉDITERRANÉEN

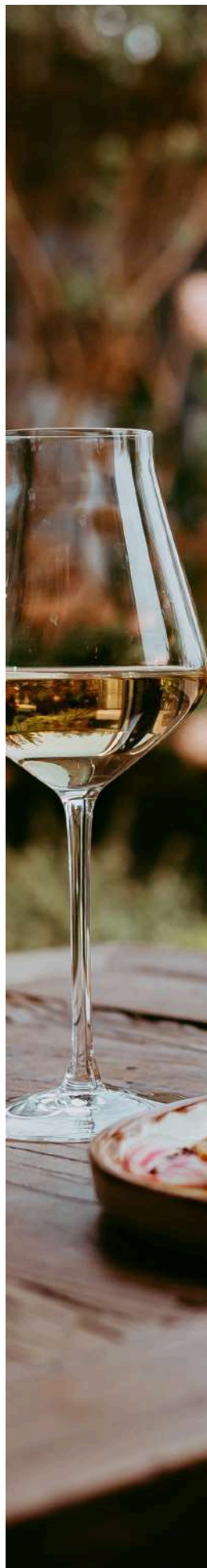
- VERMENTINO, Les Jamelles, Pays d'Oc, 2023 8€ 32€
- CHARDONNAY, Naturalys BIO, IGP Pays D'Oc, G. Bertrand, 2022 🌱 32€
- VIOGNIER, Les Jamelles, IGP Pays d'Oc, 2022 32€
- COSTA SERENA, IGP Ile de Beauté, Corse, 2023 35€

BORDEAUX I LIQUOREUX

- PESSAC LÉOGNAN, Château Haut-Lagrange, 2018 65€
- SAUTERNES, Château Suduiraut, 1er Cru Classé, 2002 89€
- PESSAC LÉOGNAN, Château Smith Haut Lafitte, 2016 174€

★ *Vin prestige au verre*

Toutes nos appellations sont A.O.C. / A.O.P. sauf mention contraire / All our denominations are A.O.C. / A.O.P. unless indicated other | Prix nets / All prices are net



VINS ROUGES

Verre 12.5cl
Bouteille 75cl

BOURGOGNE

- COULANGES LA VINEUSE, Clos du Roi, 2022 36€
- SAVIGNY LES BEAUNE, Domaine Maldant Pauvelot, 2021 79€
- ALOXE-CORTON, Domaine Louis Latour, 2018 17€ 95€ ★
- GEVREY CHAMBERTIN, Les Grands Chemins, Bouchard Pères & Fils, 2018 110€
- GEVREY CHAMBERTIN, 1er Cru, Bruno Clair, "Petite Chapelle" 2019 290€
- ROMANÉE ST VIVANT, Grand cru, Les Quatre Journaux, Louis Latour, 2012 620€

VALLÉE DE LA LOIRE/BEAUJOLAIS

- SANCERRE, Tradition, Bernard Fleuriet & Fils, 2022 39€
- JULIENAS LES CAPITANS, Ternel, 2019 49€

VALLÉE DU RHÔNE

- CÔTES DU RHÔNE, Belleruche, Chapoutier, 2023 8€ 32€
- CROZES-HERMITAGE, Les Meysonniers, Chapoutier, 2022 46€
- CHATEAUNEUF DU PAPE, Clos de l'Oratoire des Papes, 2020 16€ 89€ ★
- CÔTE-ROTIE, Brune & Blonde, Guigal, 2020 19€ 110€ ★
- CHATEAUNEUF DU PAPE, Cuvée Da Capo, Domaine de Pegau, 2015 575€

MÉDITERRANÉEN

- VDN BANYULS, Chapoutier, 1991, 1/2 bouteille 32€
- PIC SAINT LOUP, Apanage, UMA, 2021 10€ 36€

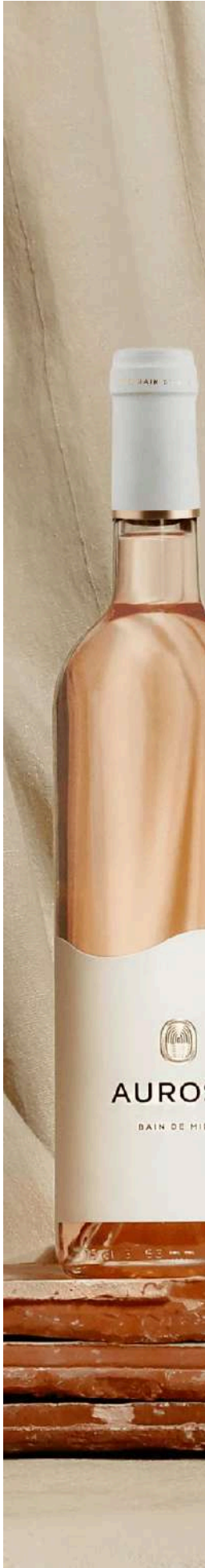
BORDEAUX

- CHÂTEAU COULONGE, 2020, BIO 🍷 32€
- LUSSAC ST-ÉMILION, Château de Tabuteau, 2021 9€ 34€
- GRAVES, Château Pontet la Gravière, 2020 36€
- MEDOC CRU BOURGEOIS, Château Noaillac, 2018 44€
- SAINT ESTEPHE, L'héritier des Tours des Termes, 2019 59€
- SAINT JULIEN, Aspirant de Beychevelle, Castel, 2022 12€ 66€ ★
- GRAVES, Chateau La Garde, 2015 85€
- SAINT-EMILION 🍷, Château Canon la Gaffelière, 1er Gd Cru Classé, 2017 BIO 150€
- SAINT-EMILION, Château Figeac, 1er Grand Cru Classé, 2011 290€ (110€ - 1/2Btl)
- SAINT-EMILION, Château Pavie, 1er Grand Cru Classé « A », 2000 1500€
- CHATEAU MARGAUX, 1er Grand Cru Classé, 2005 1800€

★ *Vin prestige au verre*

Toutes nos appellations sont A.O.C. / A.O.P. sauf mention contraire / All our denominations are A.O.C. / A.O.P. unless indicated other | Prix nets / All prices are net





CHAMPAGNES

- CHARLES DE BONAN, BRUT
- EPC BLANC DE BLANCS
- RUINART BRUT
- BOLLINGER SPECIAL CUVÉE
- RUINART BLANC DE BLANCS
- **CUVÉE DE PRESTIGE**
- DOM PERIGNON BRUT 2012
- CRISTAL 2012, LOUIS ROEDERER
- SALON 2007

Verre 12,5cl Bouteille 75cl Magnum 150cl

| | | |
|-----|-------|------|
| 12€ | 66€ | |
| | 70€ | |
| | 89€ | |
| | 105€ | 205€ |
| | 129€ | |
| | 390€ | |
| | 450€ | |
| | 1900€ | |

VINS ROSÉS

- CÔTES DE PROVENCE AUROSE, Bain de Midi 2023
- COSTA SERENA, IGP Ile de Beauté, Corse, 2023
- LA BULLE DE LACOSTE, Rosé Extra Brut
- CHÂTEAU MINUTY, Rosé & Or, 2021

| | |
|-----|------|
| 9€ | 34€ |
| | 39€ |
| | 39€ |
| 59€ | 115€ |

SANS ALCOOL 0,0%

- FRENCH BLOOM ROSÉ 75€
Effervescent BIO 
2023 WORLD SPARKLING AWARDS
Prix du meilleur pétillant sans alcool au monde

Toutes nos appellations sont A.O.C. / A.O.P. sauf mention contraire / All our denominations are A.O.C. / A.O.P. unless indicated other | Prix nets / All prices are net