

# CARTE BAR & RESTAURANT

## DES PLATS RAFFINÉS & GOURMANDS



# COCKTAILS



• 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€

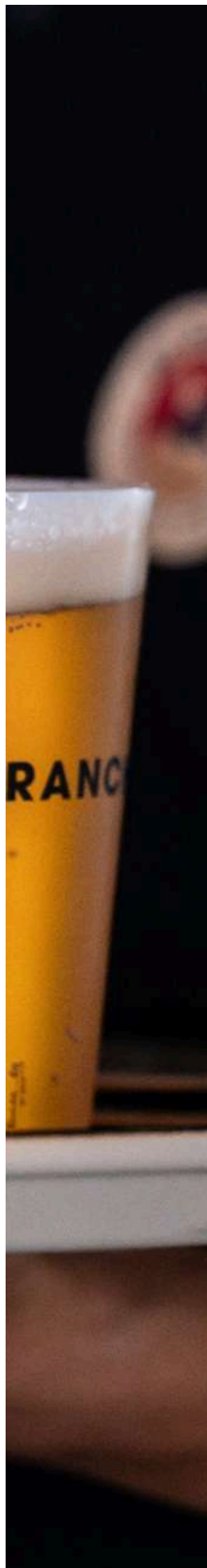
## BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

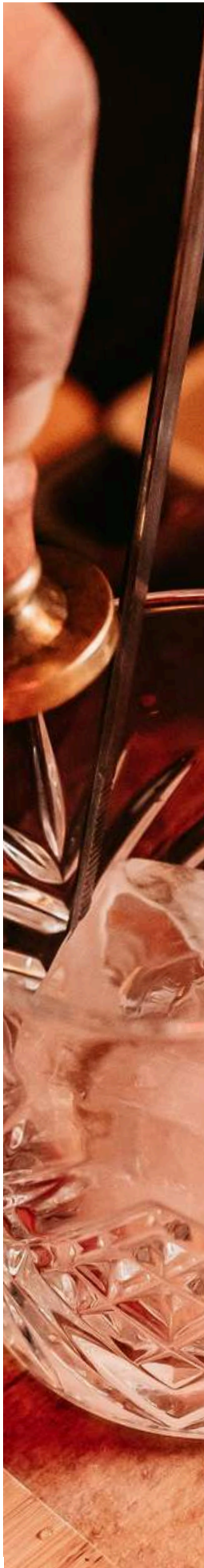
25cl 50cl

- |                    |      |      |                                |    |
|--------------------|------|------|--------------------------------|----|
| • GALLIA BLONDE    | 5,5€ | 9€   | • DESPERADOS 33cl              | 7€ |
| • AFFLIGEM BLONDE  | 5,5€ | 9€   | • CORONA 33cl                  | 7€ |
| • MORT SUBITE      | 5,5€ | 9€   | • HEINEKEN SANS<br>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€
• GRAND MARNIER	14€

## EAUX DE VIE

• VIEILLE PRUNE	8€
• POIRE WILLIAMS	8€

## COGNAC

	4cl
• MARTEL VSOP	8€
• HENNESSY 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€

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€
- SCHWEPPE 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** 5min  
**ROOIBOS ROUGE PARFUM FRUITS ROUGES VANILLÉS**  
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
-  **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 HIVERNAL** 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
-  **DÉLICIEUX FOIE GRAS** 19€  
Foie gras mi-cuit maison & son chutney de saison

## Formule déjeuner

*Suggestion du chef Du mercredi au vendredi midi*

<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>17€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT DU JOUR</b>	<b>24€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU JOUR</b>	<b>28€</b>



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'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 ORIGINAL** 22€  
Goûtez à un burger que vous n'avez pas l'habitude de manger...
-  • **LA PASTA DU CHEF** 22€  
Un généreux plat de pâtes savoureux & réconfortant selon l'inspiration du Chef
-  • **CÔTÉ MER** 25€  
Ombrine, petits légumes et choux bok choy, riz vénéré noir, nage de crustacés raffinée & parfumée
-  • **LA SUGGESTION DU CHEF** 25€  
Découvrez un délicieux plat selon l'humeur du chef
-  • **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
-  • **DÉLICE GOURMAND** 10€  
Goûtez un savoureux dessert préparé par le chef pour le plus grand plaisir des gourmands !
-   • **LE PETIT FONTAINEBLEAU D'HIVER** 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.

# VINS D'EXCEPTION AU VERRE

Verre 12cl  
Bouteille 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    Boutelle 75cl    Magnum 150cl

## BOURGOGNE

- SAINT BRIS SAUVIGNON, Domaine Gueguen, 2023 32€
- CHABLIS, Domaine Gueguen, 2023 46€ 90€
- 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

- MUSCADET, Sèvre & Maine, Clos des Orfeuilles, 2022 30€
- REUILLY, Joseph Mellot, 2023 34€
- 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 8€ 32€
- SAINT-PERAY, Le Haut Chamblard, Chapoutier, 2022 12€ 66€ ★
- CONDRIEU, Guigal, 2020 14€ 79€ ★

## MÉDITERRANÉEN

- VERMENTINO, Les Jamelles, Pays d'Oc, 2023 8€ 32€
- VIOGNIER, Les Jamelles, IGP Pays d'Oc, 2022 32€
- COSTA SERENA, IGP Ile de Beauté, Corse, 2023 35€

## BORDEAUX | LIQUOREUX

- PESSAC LÉOGNAN, Château Haut-Lagrange, 2018 65€
- 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€
- IRANCY, Domaine Verret, 2022 10€ 48€
- BOURGOGNE, Hautes Côtes de Beaune, Picard, 2022 54€
- 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

- MENETOU-SALON, Bernard Fleuriet & Fils, 2022 38€
- SANCERRE, Tradition, Bernard Fleuriet & Fils, 2022 39€
- MORGON, Côte du Py, Mommessin, 2022 43€
- 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€
- SAINT-CHINIAN, Gerard Bertrand, 2022 35€
- PIC SAINT-LOUP, Puech-Haut, 2021 49€

## 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, Les Hauts de Pez, 2021 52€
- SAINT JULIEN, Aspirant de Beychevelle, Castel, 2022 12€ 66€ ★
- MOULIS, Château Maucaillou, 2016 79€
- GRAVES, Chateau La Garde, 2015 85€
- SAINT JULIEN, Connetable de Talbot, 2019 94€
- 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

“  
**KIDS**  
**FRIENDLY**  
”

# MENU ENFANT

UN RÉGAL POUR LES JEUNES GOURMETS EN HERBE

## “J’ai soif”

Sirop à l’eau, Jus de fruits ou Oasis



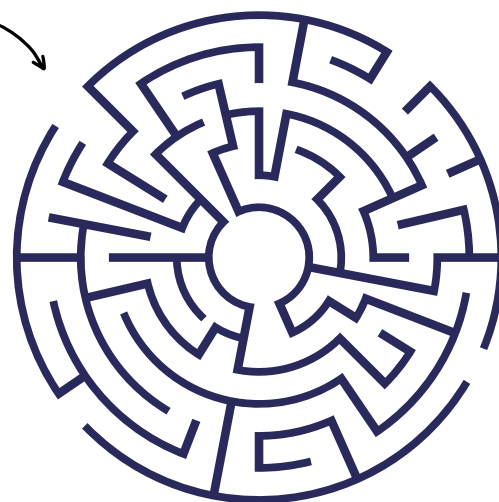
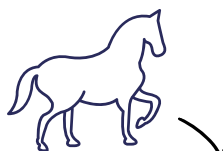
## “J’ai faim”

Le classique Steak  
accompagné de frites croustillantes  
ou Les indispensables pâtes au saumon



## “J’veux un dessert”

Glace



• **BO RANCH.**  
*Bar & Restaurant*

Menu -12 ans 16€ | Menu -12 years 16€

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.