

# 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<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

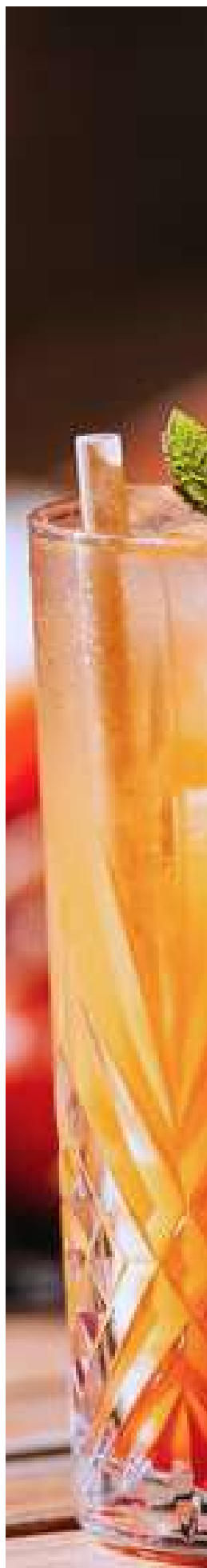


# EAUX & SOFTS

- 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€
- CAFÉ NESPRESSO  3,5€
- 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 & notre onctueux guacamole maison
- **FUET CATALAN À LA TRUFFE** 12€
- **BAR À CROQUETTE MIXTE OU VEGGIE (12 PIÈCES)** 16€  
Croquez dans une explosion de saveurs croustillantes !
- **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

- **L'OEUF GOURMAND**  10€  
Oeuf mollet, crème de chou-fleur & crumble de chorizo
- **GRAVLAX CITRONNÉ**  12€  
Saumon gravlax, crème citronnée aux herbes & perles de yuzu sur sa brioche toastée
- **DÉLICIEUX FOIE GRAS** 19€  
Foie gras mi-cuit maison & son chutney de saison

## Formule déjeuner

*Du mercredi au vendredi midi*

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



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

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

- **LA FRAÎCHEUR SAUMON** 17€  
Une salade gourmande alliant fraîcheur & saveurs
- **L'IRRÉSISTIBLE BO BURGER** 20€  
Un chef-d'œuvre entre deux pains, sauce cocktail & 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...
- **TURBOT AUX AGRUMES**  26€  
Pavé de turbot, mousseline de carotte à l'orange & pommes de terre mitraille à l'huile d'olive infusée thym citron
- **LA PIÈCE DU BOUCHER** 29€  
Tendre pièce du boucher, frites maison ou cocotte de purée automnale & sauce du moment
- **LA SUGGESTION DU CHEF**  25€  
Découvrez le plat signature du chef

## *Les suggestions du chef*

Découvrez les suggestions du chef, élaborées chaque jour selon son inspiration du matin. Des créations uniques et gourmandes à savourer au fil de ses envies !



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

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 !
- **LA SUGGESTION GOURMANDE DU CHEF**  10€  
Goûtez un savoureux dessert préparé par le chef pour le plus grand plaisir des gourmands !
- **MI-CUIT PRALINÉ** 10€  
Fondant au chocolat cœur praliné, onctueuse sauce gianduja, parsemé d'éclats de noisettes croquants, chantilly maison
- **TIRAMISU BO RANCH** 10€  
Une revisite audacieuse du tiramisu pour une expérience gourmande inoubliable
- **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€



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

*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 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.



**SAINT-AUBIN 1er Cru, Bouchard Père & Fils, 2017 | BOURGOGNE 14€ 79€**

Issu des prestigieuses parcelles Premier Cru, ce vin fait partie des grands Bourgognes blancs. Son bouquet complexe, mêlant des arômes de fruits et de fleurs, s'accompagne de subtiles notes de moelleux, révélant ainsi une élégance remarquable. Il sera un accord parfait avec des poissons, fruits de mer ou crustacés, sublimant ainsi vos plats avec finesse.



**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.



**MOULIS, Château Maucaillou, 2016 | BORDEAUX 14€ 79€**

Charmant et fruité, ce vin dispose d'une puissance aromatique particulièrement subtile, libérant des arômes de fruits mûrs, de notes empyreumatiques, de tabac et de moka. Un très joli vin rouge, élégant et nuancé, avec une texture onctueuse, une structure équilibrée et rafraîchissante.



**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-ROTIÉ, 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   Boutelle  
12,5cl   75cl

## BOURGOGNE

- SAINT BRIS SAUVIGNON, Domaine Gueguen, 2023 32€
- CHABLIS, Domaine Chevalier, 2023 10€ 46€
- POUILLY-FUISSÉ, Château de Beauregard, 2020 68€
- POUILLY-VINZELLES, La Soufrandière, Climat "Les Longeays" 2019 79€
- SAINT-AUBIN 1er Cru, Bouchard Père & Fils, 2017 14€ 79€ ★
- 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, 2023 30€
- REUILLY, Joseph Mellot, 2023 9€ 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 32€
- SAINT-PERAY, Le Haut Chamblard, Chapoutier, 2022 12€ 66€ ★
- CONDRIEU, Guigal, 2020 14€ 79€ ★

## MÉDITERRANÉEN

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

## BORDEAUX | LIQUOREUX

- 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 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, 2023 38€
- SANCERRE, Tradition, Bernard Fleuriet & Fils, 2022 39€
- MORGON, Côte du Py, Mommessin, 2022 43€
- SAINT-AMOUR, La Victorine, 2022 10€ 46€
- JULIENAS LES CAPITANS, Trenal, 2019 49€

## VALLÉE DU RHÔNE

- CÔTES DU RHÔNE, Belleruche, Chapoutier, 2023 8€ 32€
- CROZES-HERMITAGE, Les Meysonniers, Chapoutier, 2023 46€
- CHATEAUNEUF DU PAPE, Clos de l'Oratoire des Papes, 2022 16€ 89€ ★
- CÔTE-ROTIE, Brune & Blonde, Guigal, 2021 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€
- MEDOC CRU BOURGEOIS, Château Noaillac, 2018 44€
- SAINT-ESTEPHE, Les Hauts de Pez, 2021 52€
- SAINT JULIEN, Aspirant de Beychevelle, Castel, 2022 66€
- MOULIS, Château Maucaillou, 2016 14€ 79€ ★
- GRAVES, Chateau La Garde, 2015 85€
- SAINT JULIEN, Connetable de Talbot, 2019 88€
- 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

- 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

14€	79€	
	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€	

*Bonne dégustation*

“  
**KIDS**  
**FRIENDLY**  
”



• **BO RANCH.**  
*Bar & Restaurant*

# MENU ENFANT

UN RÉGAL POUR LES JEUNES GOURMETS EN HERBE

## “J’ai soif”

Sirop à l’eau, Jus de fruits ou Oasis



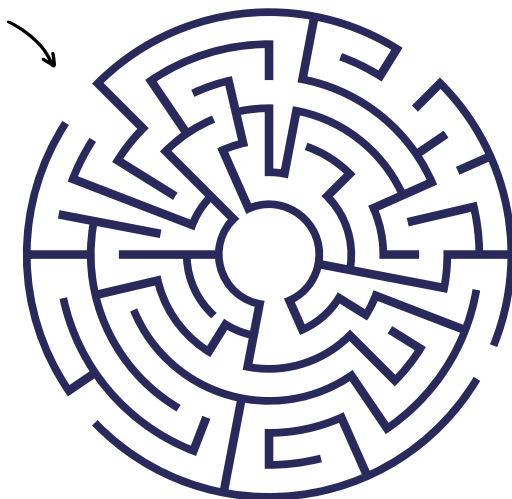
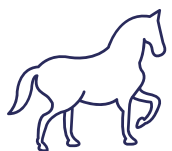
## “J’ai faim”

Fish & chips ou burger ou steak  
Accompagné de frites ou de pâtes



## “J’veux un dessert”

Dessert choco ou glace



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.