



4 SPOTS | RESTAURATION

COMPÉTITION INTERNATIONALE DE REINING

LA LOGE

BAR & RESTAURANT
RESERVATION ONLY

TAKE AWAY

STREET FOOD BBQ



TAKE AWAY *by* BO RANCH



DU MERCREDI 4 AU SAMEDI 7 JUIN • 11H30-22H30

FROM WEDNESDAY 4 TO SATURDAY 7 JUNE • 11:30AM-10:30PM

NO RESERVATION

DU MERCREDI 4
AU SAMEDI 7
11H30-22H30

TAKE AWAY *by* BO RANCH

A partager

- GUACAMOLE MAISON ET TORTILLAS 12€
- SAUCISSON FUET CATALAN À LA TRUFFE 12€
- TARTINADES 12€
- PLANCHE MIXTE 20€

Salé

- WRAP POULET 7€
- PANINI 7€
- PANINI VEGGIE 7€
- HOT DOG 7€

Sucré

- COOKIE 5€
- BATONNET GLACÉ (choco craquante / mangue banane pomme / framboise) 5,5€
- MUFFIN MYRTILLES 5€
- GAUFRE SUCRE ou NUTELLA 5€ / 6€

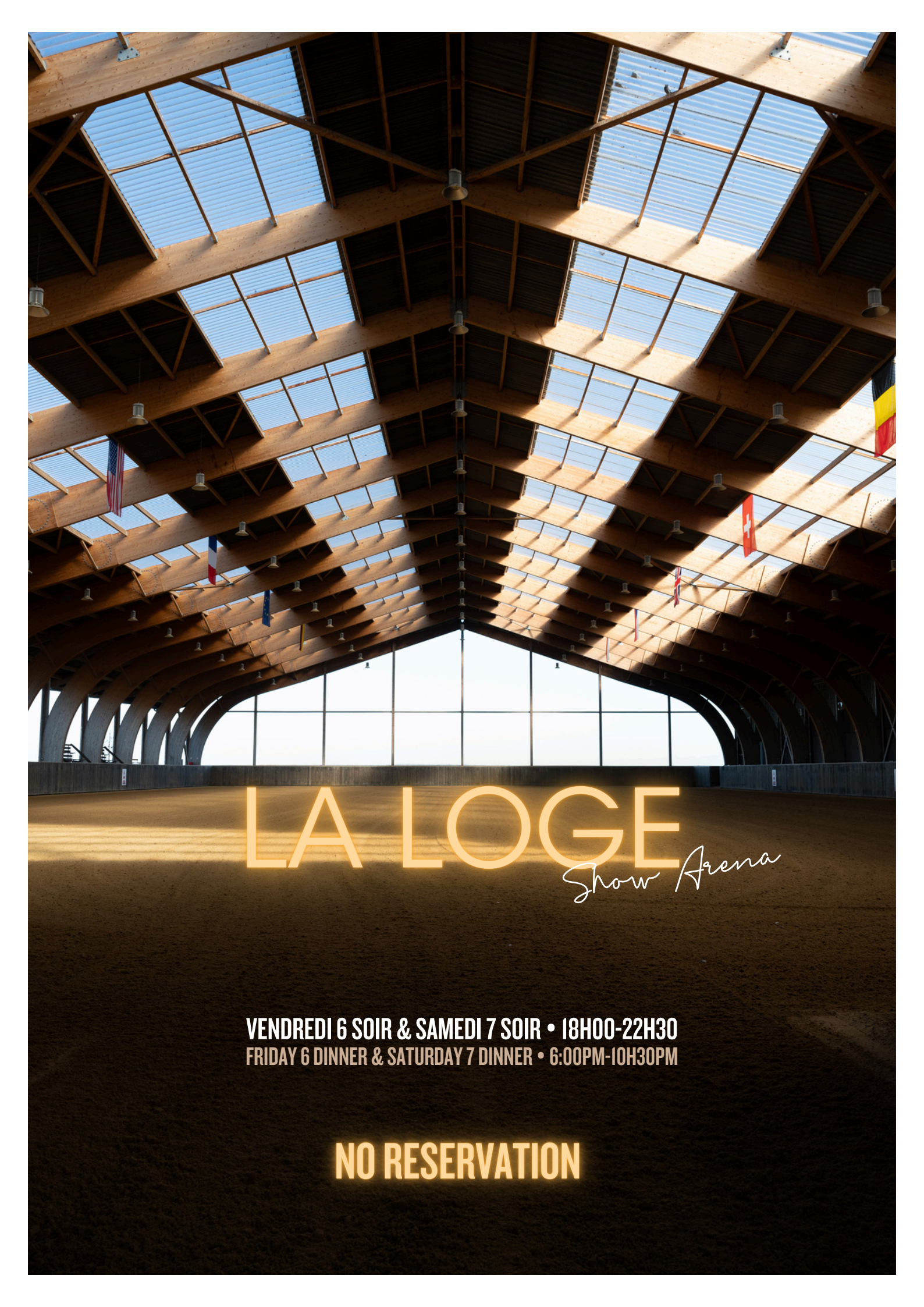
Boissons

- CRISTALINE 50cl 2,5€
- CANETTE 33 CL 3,5€
COCA-COLA, COCA ZERO, FUZE TEA, OASIS, PERRIER
- RED BULL 25cl 5,5€

Bières

- DESPERADOS 33cl 7€
- CORONA 33cl 7€
- HEINEKEN SANS ALCOOL 33cl 7€

FROM WEDNESDAY
4 TO SATURDAY 7
11:30AM-10:30PM



LA LOGE

Show Arena

VENDREDI 6 SOIR & SAMEDI 7 SOIR • 18H00-22H30
FRIDAY 6 DINNER & SATURDAY 7 DINNER • 6:00PM-10:30PM

NO RESERVATION

VENDREDI 6
SOIR &
SAMEDI 7
SOIR

FRIDAY 6
DINNER &
SATURDAY 7
DINNER

LA LOGE

Vip's Area

Salé

- GUACAMOLE & CHIPS 7€
- PLANCHE MIXTE 20€

Sucré

- COOKIE 5€
- MUFFIN MYRTILLES 5€

Softs

- CRISTALINE 50cl 2,5€
- CANETTE 33 CL 3,5€
COCA-COLA, COCA ZERO, ICE-TEA, OASIS, PERRIER
- RED BULL 25cl 5,5€

Bières

- DESPERADOS 33cl 7€
- CORONA 33cl 7€
- HEINEKEN SANS ALCOOL 33cl 7€

Vins

- BLANC, POUILLY-FUMÉ, MAISON LISPAUL, 2023 9€ 36€
- ROSÉ CÔTES DE PROVENCE AURORE, BAIN DE MIDI, 2023 8€ 34€
- ROUGE, SAUMUR-CHAMPIGNY, "LE BLASON", CHÂTEAU DE PARNAY, 2022, BIO 9€ 34€

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.

CIGARES

- MONTECRISTO DOUBLE EDMUNDO

55€

Ce cigare présente une fumée boisée et crémeuse qui caresse délicatement le palais et évolue en douceur tout au long de la dégustation. Le bouquet final révèle toute l'essence de la marque en dévoilant des arômes de café et de bois.

Accord : Idéal avec du whisky, de l'armagnac ou du cognac.

- COHIBA ROBUSTO

98€

Le Cohiba Robusto demeure un choix prisé pour son tirage impeccable et ses volutes de fumée généreuses. Il offre un équilibre remarquable entre des notes boisées, fruitées et épicées, résultat du processus de triple fermentation.

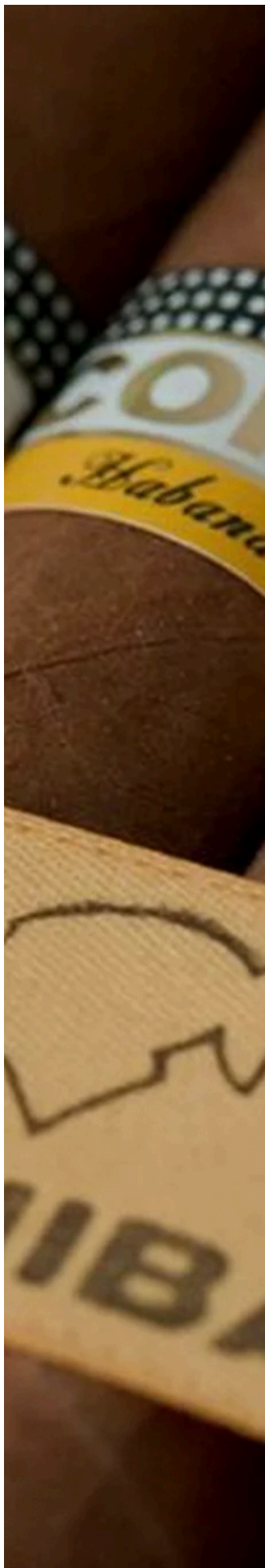
Accord : Idéal avec du whisky, de l'armagnac ou du cognac.

- ROMEO ET JULIETTE ÉDITION LIMITÉE TORPEDO

100€

Ce cigare, démarre en fanfare avec une bouffée généreuse. Il révèle d'emblée des arômes essentiellement boisés et évolue vers des nuances de café torréfié, quelques notes de cuir tanné et une subtile touche d'épices. À la fin, il offre davantage de rondeur et de douceur, invitant à une dégustation équilibrée.

Accord : Idéal avec du champagne ou du vin blanc.



STREET FOOD BBQ *by* **BO RANCH**

SAMEDI 7 JUIN 11H30 - 15H00
SATURDAY 7 JUNE 11:30AM - 3:00PM

NO RESERVATION

GARDEN
VERY GOOD
ARENA

SAMEDI 7
MIDI 12H-15H
SATURDAY 7
LUNCH 12:00AM-3:00PM

STREET FOOD BBQ *by* BO RANCH

BBQ

- BAGUETTE CHIPOLATA 7€
- BAGUETTE MERGUEZ 7€

Sucré

- COOKIE 5€
- MUFFIN MYRTILLES 5€

Softs

- CRISTALINE 50cl 2,5€
- CANETTE 33 CL 3,5€
COCA-COLA, COCA ZERO, ICE-TEA, OASIS, PERRIER
- RED BULL 25cl 5,5€

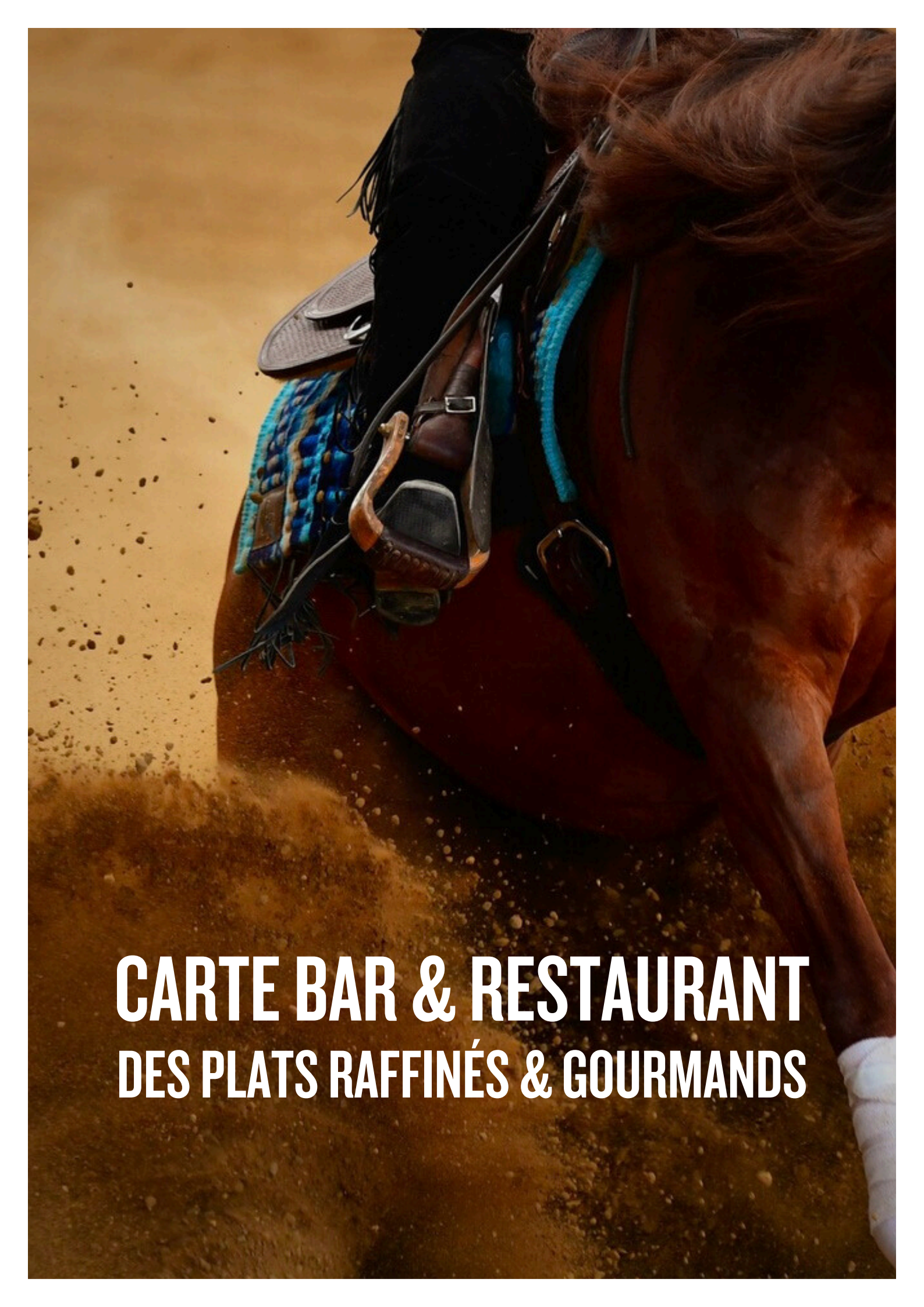
Bières

- DESPERADOS 33cl 7€
- CORONA 33cl 7€
- HEINEKEN SANS ALCOOL 33cl 7€

Vins

- BLANC, POUILLY-FUMÉ, MAISON LISPAUL, 2023 9€ 36€
- ROSÉ CÔTES DE PROVENCE AURORE, BAIN DE MIDI, 2023 8€ 34€
- ROUGE, SAUMUR-CHAMPIGNY, "LE BLASON", CHÂTEAU DE PARNAY, 2022, BIO 9€ 34€

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.



CARTE BAR & RESTAURANT
DES PLATS RAFFINÉS & GOURMANDS



COCKTAILS

- | | | |
|------------------------|--|-----|
| • SIGNATURE BO RANCH | RHUM BLANC BACARDI, JUS DE FRAISE, JUS DE FRUITS DE LA PASSION & EAU PÉTILLANTE | 13€ |
| • SAINT GERMAIN SPRITZ | LIQUEUR DE SUREAU ST GERMAIN, EAU PÉTILLANTE, PROSECCO, MENTHE FRAÎCHE & CITRON | 13€ |
| • APÉROL SPRITZ | APÉROL, EAU PÉTILLANTE & PROSECCO | 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€ |
| • PINA COLADA | RHUM AGRICOLE 3-RIVIÈRES, JUS D'ANANAS & CRÈME DE NOIX DE COCO | 12€ |

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 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€
• HEINEKEN	5,5€	9€	• CORONA 33cl	7€
• MORT SUBITE	5,5€	9€	• HEINEKEN SANS	7€
• BLANCHE IPA	5,5€	9€	ALCOOL 33cl	
• LAGUNITAS MONACO /	5,5€	9€		
• PANACHÉ 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€

GIN

- 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€
- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 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

- 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€

Bouteille sur demande



EAUX & SOFTS

- **PERRIER 33cl** 4,5€
- **EVIAN 50cl / IL** 4,5€ / 6€
- **SAN PELLEGRINO 50cl / IL** 4,5€ / 6€
- **THONON 75cl** 7€
- **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€
- **LIPTON ICE TEA 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€
- **CAPPUCCINO** 4,5€
- **CHOCOLAT** 4€
- **THÉ DAMMAN** 4€
THÉ NOIR EARL GREY, THÉ VERT MENTHE, CEYLAN, GUNPOWDER, JASMIN
- **INFUSION DAMMAN** 4€
VERVEINE, VERVEINE MENTHE POIVRÉE
- **THÉ MARIAGE FRÈRES** 5,5€
ROI DES EARL GREY, PLEINE LUNE, 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...

- **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.

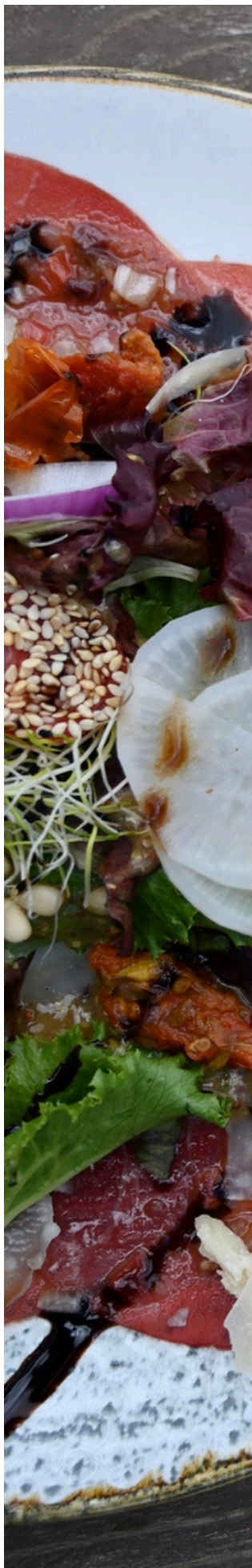
- **THÉ BLANC AU TIBET : THÉ BLANC SOYEUX & FLEURI** 5min

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 exquis & 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€
- **TARTINADES DU MOMENT** 12€
Tartinades sur planche & allumettes de focaccia
- **PLANCHE MIXTE** 20€
L'union parfaite entre charcuterie ibérique & fromages de la Maison Loiseau

LES ENTRÉES

- **LE BOEUF EN FINESSE** 10€
Carpaccio ensoleillé, aux parfums d'Italie : antipasti, basilic, roquette, pignons croquants & sauce vierge
- **DUO FRAICHEUR** 10€
Tomates d'antan & burrata crémeuse



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

- **SALADE BO RANCH** 17€
Un savoureux mélange de salade, crudités croquantes, pommes grenaille & croustillant de poulet aux graines, sublimé par sa sauce ranch
- **SALADE FRAÎCHEUR DE LA MER** 17€
Un mélange frais d'avocat, pomelos, saumon, croûtons & sauce sésame
- **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
- **PASTA DU JOUR** 22€
Un généreux plat de pâte savoureux & réconfortant selon l'inspiration du Chef
- **GOURMAND CARPACCIO DE BŒUF** 24€
Carpaccio ensoleillé, aux parfums d'Italie : antipasti, basilic, roquette, pignons croquants & sauce vierge, servi avec ses frites
- **CÔTÉ MER** 24€
Daurade délicate nappée d'une douce crème de poivron accompagnée de fregola sarda
- **LA PIÈCE DU BOUCHER** 29€
Tendre entrecôte, frites maison & sauce du moment



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 !
- **COUPE GLACÉE FUDGE** 10€
Crème glacée caramel, noix de pécan & sauce chocolat
- **COUPE GLACÉE PASSION** 10€
Trio de sorbet exotique
- **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.



BREAKFAST *by* BO RANCH

A savourer

1,5€/2 pièces

- PAIN AU CHOCOLAT
- CROISSANTS

Boissons

- 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, CEYLAN
THÉ VERT : JASMIN, GUNPOWDER, MENTHE
- INFUSION DAMMAN 4€
VERVEINE, MENTHE
- THÉ MARIAGE FRÈRES 5,5€
ROI DES EARL GREY, PLEINE LUNE, MILKY BLUE
THÉ BLANC AU TIBET, ROUGE OPÉRA
- JUS DE FRUITS PAGO 20cl 4,5€
ORANGE, POMME, TOMATE, FRAISE, ABRICOT, ACE

“
**KIDS
FRIENDLY**
”

MENU ENFANT

UN RÉGAL POUR LES JEUNES GOURMETS EN HERBE

“J’ai soif”

Sirop à l’eau, Jus de fruits ou Oasis



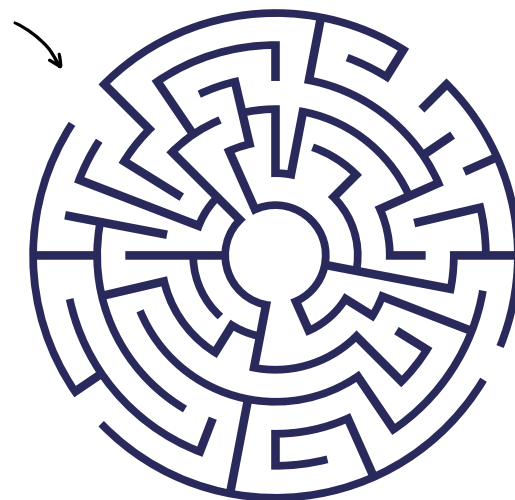
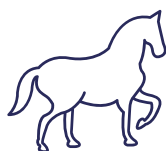
“J’ai faim”

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



“J’veux un dessert”

Dessert choco ou 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.

VINS D'EXCEPTION AU VERRE

Verre Bouteille
12cl 75cl



CHARDONNAY, Los Carneros, Buena Vista, 2020 | USA

12€ 66€

Plongez dans l'élégance californienne avec ce Chardonnay. Ce vin raffiné dévoile des arômes de fruits mûrs, de vanille et de subtiles notes beurrées. En bouche, son équilibre parfait entre rondeur et fraîcheur sublime chaque gorgée. Un incontournable pour les amateurs de Chardonnay !



CONDRIEU, Invitare, Chapoutier, 2023 | VALLÉE DU RHÔNE

14€ 79€

Découvrez l'élégance du Condrieu Invitare 2023 de Chapoutier. Ce Viognier d'exception révèle des notes envoûtantes d'abricot, de fleurs blanches et de miel. Sa bouche généreuse et soyeuse, équilibrée par une belle fraîcheur, en fait un incontournable des grands blancs de la Vallée du Rhône.



MEURSAULT, Domaine Bifouzet, "Les Corbins", 2022 | BOURGOGNE

17€ 95€

Ce Meursault 2022 séduit par ses arômes de fruits à chair blanche, de noisette et de fleurs blanches. En bouche, il allie richesse et fraîcheur, avec une note finale minérale et élégante. Un vin parfait pour accompagner poissons, fruits de mer ou crustacés, qui révèle toute la finesse du terroir bourguignon.



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.



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.



HERMITAGE, Monier de la Sizeranne, Chapoutier, 2020 | VALLÉE DU RHÔNE

19€ 110€

L'Hermitage de Chapoutier incarne toute la richesse et l'élégance de ce terroir d'exception. Ce vin dévoile un bouquet complexe de fruits noirs mûrs, d'épices, de réglisse et de subtiles notes boisées. En bouche, son équilibre parfait entre puissance et finesse se prolonge sur une belle longueur, avec des tanins soyeux et une belle fraîcheur. Une cuvée d'exception, idéale pour accompagner des viandes nobles ou des plats en sauce raffinés.



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

BOURGOGNE

- | | | |
|--|----------|---|
| • SAINT BRIS SAUVIGNON, Domaine Gueguen, 2023 | 32€ | |
| • BOURGOGNE CHARDONNAY, "Les Ursulines", J-C Boisset, 2023 | 42€ | |
| • CHABLIS, Domaine Chevalier, 2023 | 10€ 46€ | |
| • SAINT-VÉRAN, "Les Pommards", J-C Boisset, 2022 | 66€ | |
| • POUILLY-FUISSÉ, Château de Beauregard, 2020 | 68€ | |
| • MEURSAULT, Domaine Bitouzet, "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, 2023, BIO 🍷 | 30€ | |
| • REUILLY, Joseph Mellot, 2023 | 34€ | |
| • POUILLY-FUMÉ, Maison Lispaul, 2023 | 36€ | |
| • MENETOU SALON, Bernard Fleuriet & Fils, 2022, BIO 🍷 | 39€ | |
| • SANCERRE, Bernard Fleuriet & Fils, 2022, BIO 🍷 | 40€ | |

VALLÉE DU RHÔNE

- | | | |
|---|---------|---|
| • COSTIÈRES DE NÎMES, "Romane", Château Grand Escalion | 8€ 32€ | |
| • VIOGNIER, Domaine des Granges de Mirabel, Chapoutier, 2021, BIO 🍷 | 32€ | |
| • SAINT-PERAY, Le Haut Chamblard, Chapoutier, 2022, BIO 🍷 | 66€ | |
| • CONDRIEU, Invitare, Chapoutier, 2023 | 14€ 79€ | ★ |

MÉDITERRANÉEN

- | | | |
|--|-----|--|
| • VERMENTINO, Les Jamelles, Pays d'Oc, 2023 | 32€ | |
| • VIOGNIER, Les Jamelles, IGP Pays d'Oc, 2022 | 32€ | |
| • CÔTES DE PROVENCE, "Belle Poule", Château du Rouët, 2024 | 38€ | |

BORDEAUX I LIQUOREUX

- | | | |
|--|------|--|
| • PESSAC LÉOGNAN, Château Smith Haut Lafitte, 2016 | 174€ | |
|--|------|--|

AUSTRALIE

- | | | |
|--|-----|--|
| • LANDSBOROUGH CHARDONNAY, Tournon, 2021 | 39€ | |
|--|-----|--|

USA

- | | | |
|---|---------|---|
| • CHARDONNAY, Los Carneros, Buena Vista, 2020 | 12€ 66€ | ★ |
|---|---------|---|

★ *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 Jours, Louis Latour, 2012 620€

VALLÉE DE LA LOIRE/BEAUJOLAIS

- SAUMUR-CHAMPIGNY, "Le Blason", Château de Parnay, 2022, BIO 9€ 34€
- MENETOU-SALON, Bernard Fleuriet & Fils, 2023, BIO 38€
- SANCERRE, Tradition, Bernard Fleuriet & Fils, 2022, BIO 39€
- MORGON, Côte du Py, Mommessin, 2022 43€
- SAINT-AMOUR, La Victorine, 2022 46€
- JULIENAS LES CAPITANS, Ternel, 2019 49€

VALLÉE DU RHÔNE

- CÔTES DU RHÔNE, Belleruche, Chapoutier, 2023 32€
- CROZES-HERMITAGE, Les Meysonniers, Chapoutier, 2023, BIO 46€
- CHATEAUNEUF DU PAPE, Clos de l'Oratoire des Papes, 2022 89€
- CÔTE-ROTIE, Brune & Blonde, Guigal, 2021 19€ 110€ ★
- HERMITAGE, Monier de la Sizeranne, Chapoutier, 2020, BIO 19€ 110€ ★
- CHATEAUNEUF DU PAPE, Cuvée Da Capo, Domaine de Pegau, 2015 575€

MÉDITERRANÉEN

- VDN BANYULS, Chapoutier, 1991, 1/2 bouteille 32€
- MINERVOIS-LA-LIVINIÈRE, Clos des Roques, 2019, BIO 35€
- PIC SAINT-LOUP, "La Cordée", Cellier du Pic, 2022, BIO 39€

BORDEAUX

- CHÂTEAU COULONGE, 2020, BIO 32€
- LUSSAC ST-ÉMILION, Château de Tabuteau, 2021 9€ 34€
- MEDOC CRU BOURGEOIS, Château Noaillac, 2018 44€
- SAINT-ESTÈPHE, Les Hauts de Pez, 2021 52€
- SAINT JULIEN, Aspirant de Beychevelle, Castel, 2022 66€
- MOULIS, Château Maucaillou, 2016 14€ 79€ ★
- GRAVES, Château La Garde, 2015 85€
- SAINT JULIEN, Connetable de Talbot, 2019 88€
- SAINT-ÉMILION, Château Figeac, 1er Grand Cru Classé, 2011 290€ (110€ - 1/2Btl)
- SAINT-ÉMILION, 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

8€	34€	
	39€	
	39€	
	59€	115€

Bonne dégustation

MENU UNIQUE SOIRÉE SHOW

VENDREDI 6 & SAMEDI 7 JUIN





**VENDREDI 6 JUIN
19H**

**FRIDAY 6 JUNE
7:00PM**

MENU UNIQUE SOIRÉE SHOW

*Gaspacho, quenelle de Petit
Fontainebleau & focaccia*
*Gazpacho, Petit Fontainebleau
quenelle & focaccia*



*Agneau fondant au smoker
& tian de légumes du soleil*
*Smoked tender lamb &
sun-kissed vegetable tian*



Tarte citron déstructurée
Deconstructed lemon tart



Les boissons
Beverages



Menu unique 55€ dans l'arene de show à 19h00. Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. Unique Menu €55 for dinner in front of the show in the Competition Arena at 7:00pm. Allergen list available at the counter. Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.

**SAMEDI 7 JUIN
19H**



**SATURDAY 7
JUNE 7:00PM**

MENU UNIQUE SOIRÉE SHOW

*Tataki de bœuf, légumes
croquants & sauce vierge*
*Beef tataki, crunchy
vegetables & vierge sauce*



*Linguine aux gambas
& sauce onctueuse safranée*
*Linguine with prawns
& creamy saffron sauce*



Macaron framboise & pistache
Raspberry & pistachio macaron



Les boissons
Beverages



Menu unique 55€ dans l'arene de show à 19h00. Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. Unique Menu €55 for dinner in front of the show in the Competition Arena at 7:00pm. Allergen list available at the counter. Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.

VENDREDI 9
& SAMEDI 10
19H

FRIDAY 9 &
SATURDAY 10
7:00PM

MENU ENFANT UNIQUE

UN RÉGAL POUR LES JEUNES GOURMETS EN HERBE

"J'ai soif"

Sirop à l'eau ou Jus de fruits ou Oasis



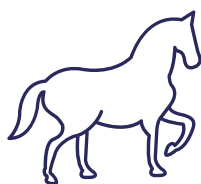
"J'ai faim"

Burger & frites maison

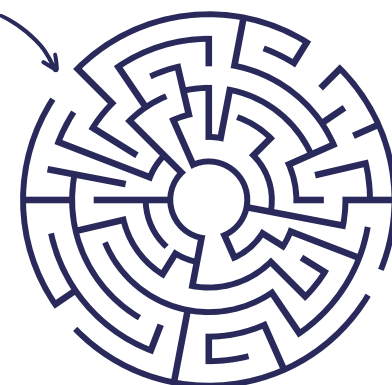


"J'veux un dessert"

Petit pot de glace



Aide le cheval à
retrouver son pré.



Colorie le ranch.



Menu -12 ans 25€ • Diner devant le show dans l'Arène de Compétition
vendredi 6 & samedi 7 juin à 19h00.

Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus. La
maison n'accepte pas les chèques.