

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 & POIVRE DE SICHUAN	13€
• WELLERMAN'S	RHUM BRUN ORO BACARDI 4ANS INFUSÉ ANANAS-SAFRAN, JASMIN, CITRON VERT PRESSÉ & SUCRE DE CANNE	13€
• SAINT GERMAIN SPRITZ	LIQUEUR DE SUREAU, EAU PÉTILLANTE, PROSECCO, MENTHE FRAÎCHE & CITRON	13€
• APÉROL SPRITZ	APÉROL, EAU PÉTILLANTE & PROSECCO	12€
• AMERICANO	CAMPARI, EAU PÉTILLANTE, MARTINI ROUGE	12€
• LILLET ROSÉ	LILLET ROSÉ & TONIC	12€
• LILLET TONIC	LILLET BLANC & TONIC	12€
• MOJITO	RHUM BRUN ORO 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 BLANC BACARDI, 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 BLANCHE	5,5€	9€	• HEINEKEN SANS	7€
• IPA LAGUNITAS	5,5€	9€	ALCOOL 33cl	
• 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€

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€
- **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€
- **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 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€
- **TARTINADES DU MOMENT**  12€
Trio de tartinades sur planche : olive, tomate & poivron
- **FRITURE GOURMANDE (12 PIÈCES)** 16€
Croquez dans une explosion de saveurs croustillantes !
- **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
- **COCOTTE FORESTIÈRE**  10€
Oeuf cocotte, burrata crémeuse & champignons



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
- **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
- **DAURADE PRINTANIÈRE**  24€
Filet de daurade fondante, servie sur son risotto croustillant, sublimée par une onctueuse crème d'asperges citronnés
- **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 !
- **COOKIE CHOCO**  10€
Craquant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur
- **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.

“
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



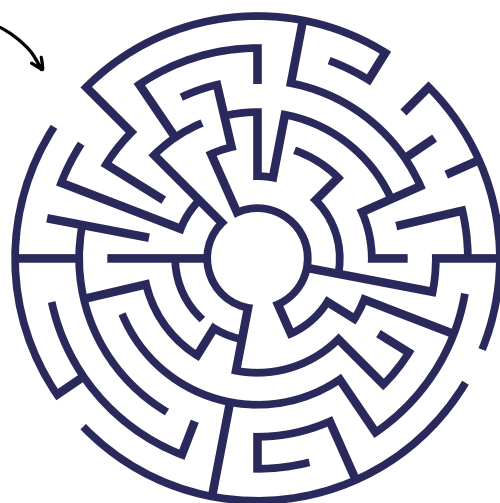
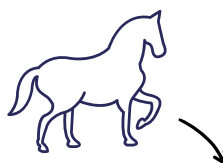
“J’ai faim”

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.

VINS D'EXCEPTION AU VERRE

Verre 12cl Bouteille 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 9 & SAMEDI 10 MAI





**VENDREDI 9 MAI
18H30**

**FRIDAY 9 MAY
6:30PM**

MENU UNIQUE SOIRÉE SHOW

*Spring roll
Spring roll*



*Boeuf au smoker, pommes
de terre mitrailles
& légumes glacés
Smoked beef, crispy potatoes
& glazed vegetables*



*Profiterole géante sauce fudge
Giant profiterole with
fudge sauce*



*Les boissons
Beverages*



Menu unique 55€ dans l'arene de show à 19h. 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 7pm. Allergen list available at the counter. Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.

**SAMEDI 10 MAI
18H30**

MENU UNIQUE SOIRÉE SHOW

Croustillant de gambas
Crisp of prawns



Suprême de pintade, effeuillé de
pommes de terre & asperges,
sauce morille

*Guinea fowl supreme, shredded
potatoes & asparagus,
morel sauce*



Secret glacé fraise & bergamote
*Frozen secret with strawberry
& bergamot*



Les boissons
Beverages



**SATURDAY 10
MAY 6:30PM**

Menu unique 55€ dans l'arene de show à 19h. 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 7pm. Allergen list available at the counter. Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.

**VENDREDI 9
& SAMEDI 10
18H30**

**FRIDAY 9 &
SATURDAY 10
6:30PM**

MENU ENFANT UNIQUE

UN RÉGAL POUR LES JEUNES GOURMETS EN HERBE

"J'ai soif"

Sirop à l'eau ou Jus de fruits ou Oasis



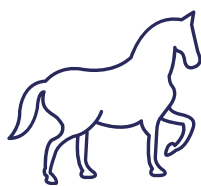
"J'ai faim"

Burger & frites maison

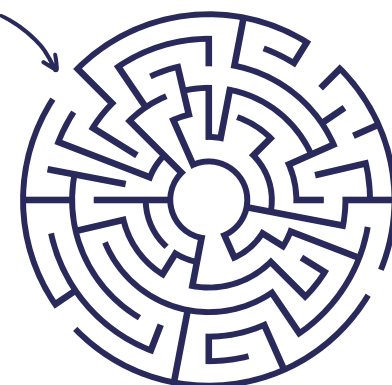


"J'veux un dessert"

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 9 & samedi 10 mai à 18h30.*

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