



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€

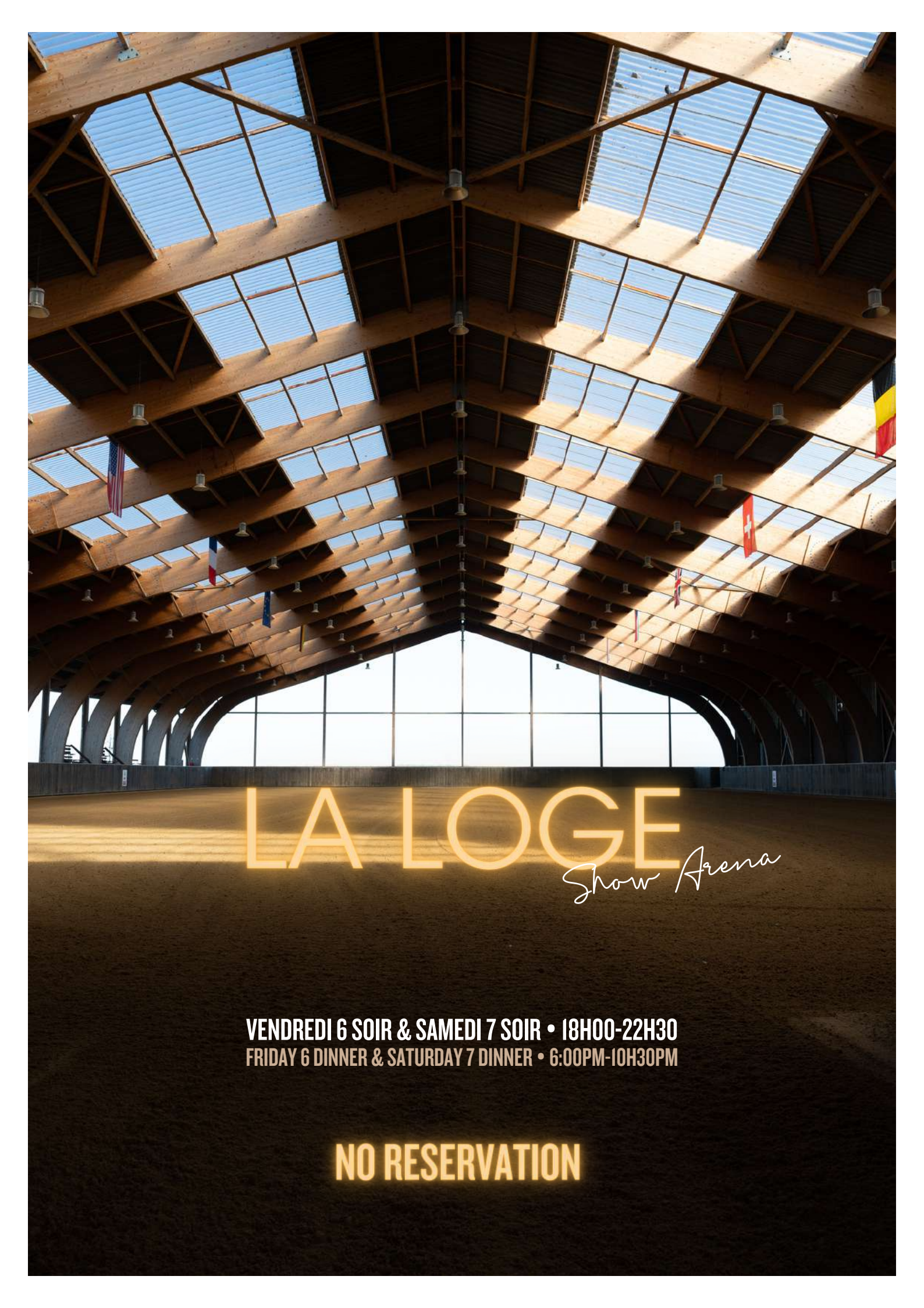
Boissons

- 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-10H30PM

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.

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€
- CAPPUCCINO 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
”

• **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



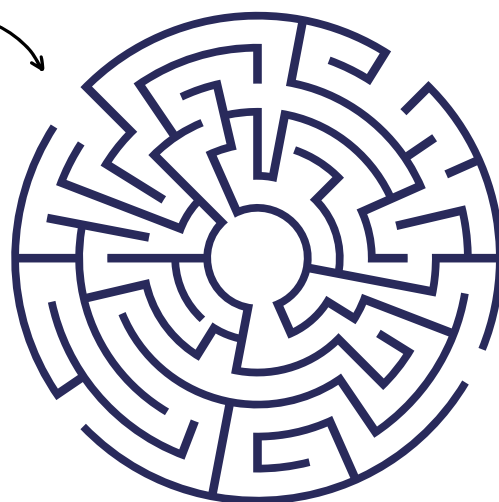
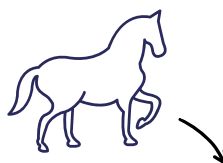
“J’ai faim”

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 !



POUILLY-FUISSÉ, Château de Beauregard, 2020 | BOURGOGNE

12€ 68€

Laissez-vous envoûter par l'élégance racée de ce Bourgogne d'exception. Le Château de Beauregard 2020 révèle un nez subtil aux notes de fruits mûrs, de fleurs blanches et une touche délicatement boisée. En bouche, l'équilibre est parfait entre fraîcheur, rondeur et minéralité. Une véritable ode à la Bourgogne, pour les palais exigeants en quête d'émotions.



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 Bitouzet, "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.



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, 2024	10€ 46€	
• SAINT-VÉRAN, "Les Pommards", J-C Boisset, 2022	66€	
• POUILLY-FUISSÉ, Château de Beauregard, 2020	12€ 68€	★
• MEURSAULT, Domaine Bitouzet, "Les Corbins", 2022	17€ 95€	★
• CHASSAGNE-MONTRACHET, Michel Picard, "En piemont" 2016	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	9€ 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	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, Trenel, 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-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 Bottle 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
Gaspacho, 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**

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



**SATURDAY 7
JUNE 7:00PM**

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



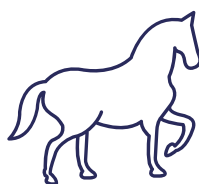
"J'ai faim"

Burger & frites maison

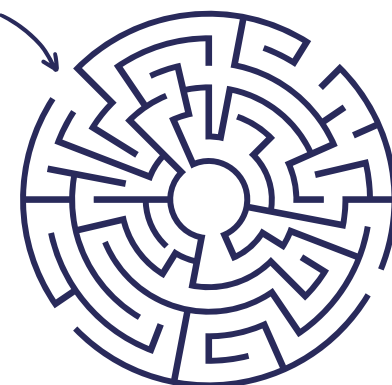


"J'veux un dessert"

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.