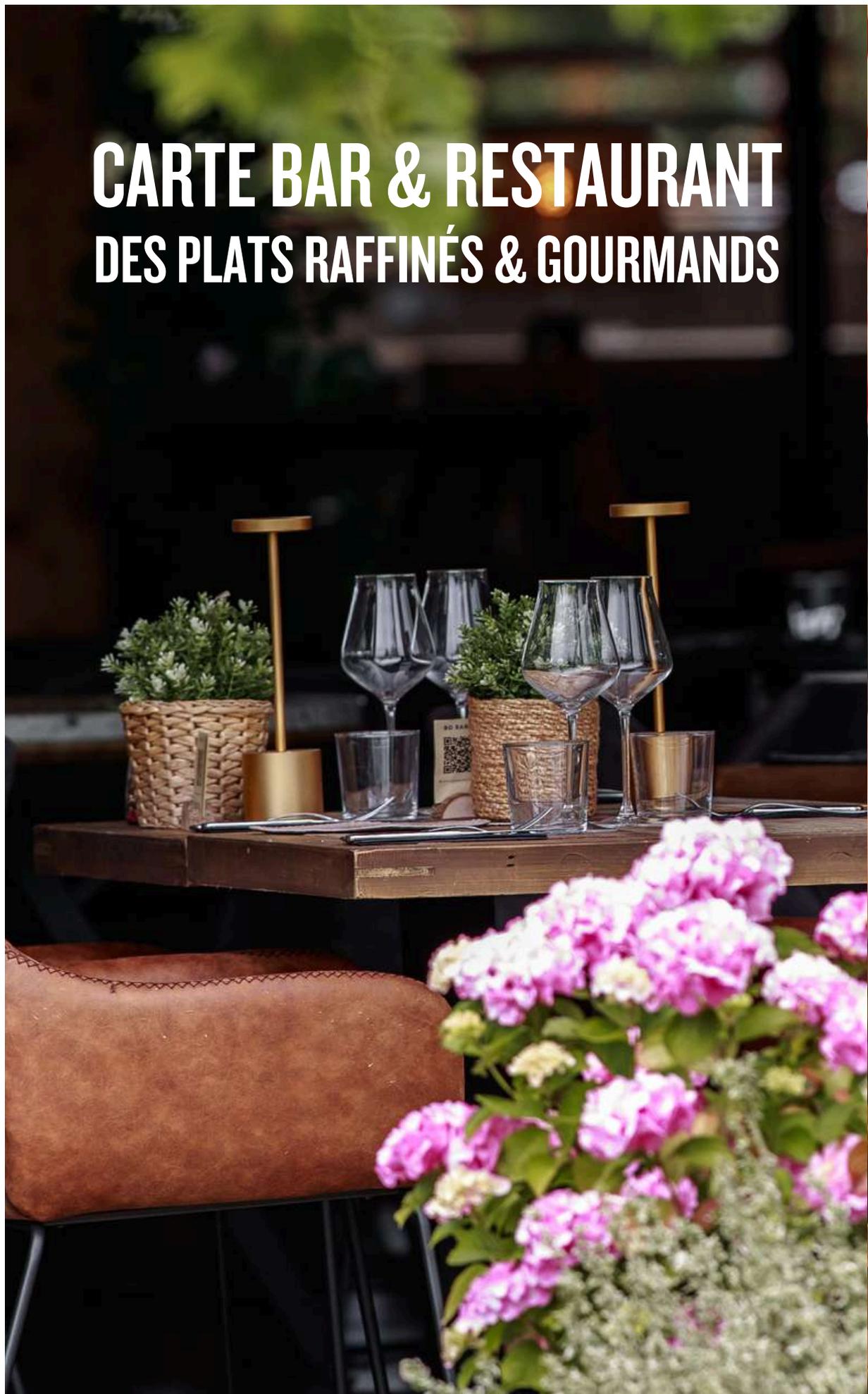


CARTE BAR & RESTAURANT DES PLATS RAFFINÉS & GOURMANDS





16H-18H

BO SWEET TIME

NOUVEAU

LE GOÛTER DES PETITS COW-BOYS !

TOUS LES MEREDIS & SAMEDIS *

- BROWNIE 5€
- MUFFIN FRUITS ROUGES 5€
- GAUFRE SUCRE 5€
- GAUFRE NUTELLA 6€
- BATONNET GLACÉ "CHOCO
CRAQUANTE"
Chocolat au lait, amandes caramélisées 5,5€
- BATONNET GLACÉ "COMME UN
SMOOTHIE GIVRÉ"
100% fruit mangue, banane & pomme 5,5€
- BATONNET GLACÉ "DOUCE
FRAMBOISE"
Juste framboise, et ça suffit ! 5,5€

Régalez-vous !

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€

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€
- 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 À L'EAU / DIABOLO 25cl 4€ / 5€
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 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€
Tartinades sur planche & allumettes de focaccia
- **FRIURES GOURMANDES (12 PIÈCES)** 16€
Croquez dans une explosion de saveurs croustillantes !
- **PLANCHE MIXTE** 20€
L'union parfaite entre charcuterie ibérique & fromages de la Maison Loiseau
- **BELLOTA 100%, 80g** 25€

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

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

- **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
- **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 SUGGESTION DU CHEF** 25€
Un généreux plat gourmand selon l'inspiration du Chef
- **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€
- **BATONNET GLACÉ** 5,5€
Chocolat au lait & amandes caramélisées
Mangue, banane & pomme
Framboise
- **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 12cl
Bouteille 75cl



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.



PESSAC-LÉOGNAN, Château Carbonnieux, Grand Cru Classé, 2021 | BORDEAUX

19€ 110€

Découvrez l'élégance bordelaise avec ce Pessac-Léognan Grand Cru Classé. Ce vin d'exception révèle des notes subtiles de fruits noirs, d'épices douces et une touche boisée délicate. En bouche, sa structure soyeuse et sa belle fraîcheur offrent un équilibre remarquable. Une cuvée emblématique pour les amoureux des grands Bordeaux.



SAINT JULIEN, Connetable de Talbot, 2019 | BORDEAUX

16€ 88€

Plongez dans la finesse d'un grand Saint-Julien avec ce second vin du Château Talbot. Connetable 2019 séduit par ses arômes de fruits rouges mûrs, de cèdre et de tabac blond. La bouche, élégante et structurée, révèle des tanins fondus et une belle longueur. Un classique de la rive gauche, tout en distinction.



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.



GEVREY CHAMBERTIN, Les Grands Chemins, Bouchard Père & Fils, 2018 | BOURGOGNE

19€ 110€

Explorez la richesse de la Bourgogne avec ce Gevrey-Chambertin d'exception. Cette cuvée dévoile des arômes élégants de cerise noire, de sous-bois et de légères notes épicées. En bouche, finesse et intensité s'équilibrent parfaitement, portée par des tanins soyeux. Un Pinot Noir noble et racé, à la signature intemporelle.



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€
- CHABLIS, Domaine Chevalier, 2024 10€ 46€
- SAINT-VÉРАН, "Les Pommards", J-C Boisset, 2021 66€
- POUILLY-FUISSÉ, Château de Beauregard, 2020 12€ 68€ ★
- MEURSAULT, Domaine Bitouzet, "Les Corbins", 2023 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, 2024 9€ 36€
- MENETOU SALON, Bernard Fleuriet & Fils, 2023, BIO 🍷 39€
- SANCERRE, Bernard Fleuriet & Fils, 2023, BIO 🍷 40€

VALLÉE DU RHÔNE

- COSTIÈRES DE NÎMES, "Romane", Château Grand Escalion 32€
- VIOGNIER, Domaine des Granges de Mirabel, Chapoutier, 2022, BIO 🍷 32€
- SAINT-PÉRAY, Le Haut Chamblard, Chapoutier, 2023, 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

- PESSAC LÉOGNAN, Château Smith Haut Lafitte, 2016 174€
- PESSAC-LÉOGNAN, Château Carbonnieux, Grand Cru Classé, 2021 19€ 110€ ★

AUSTRALIE

- LANDSBOROUGH CHARDONNAY, Tournon, 2021 39€

USA

- CHARDONNAY, Los Carneros, Buena Vista, 2020 66€

ALSACE | LIQUOREUX

- PINOT GRIS, Grand Cru Goldert, 2022 10€ 62€

★ *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, 2023 79€
- ALOXE-CORTON, Domaine Louis Latour, 2018 17€ 95€ ★
- GEVREY CHAMBERTIN, Les Grands Chemins, Bouchard Pères & Fils, 2018 19€ 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

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

VALLÉE DU RHÔNE

- CÔTES DU RHÔNE, Belleruche, Chapoutier, 2024 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 🍷 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, 2022 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 79€
- GRAVES, Chateau La Garde, 2015 85€
- SAINT JULIEN, Connetable de Talbot, 2019 16€ 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 2024
- COSTA SERENA, IGP Ile de Beauté, Corse, 2024
- LA BULLE DE LACOSTE, Rosé Extra Brut
- CHÂTEAU MINUTY, Rosé & Or, 2024

8€	34€
	39€
	39€
	59€

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



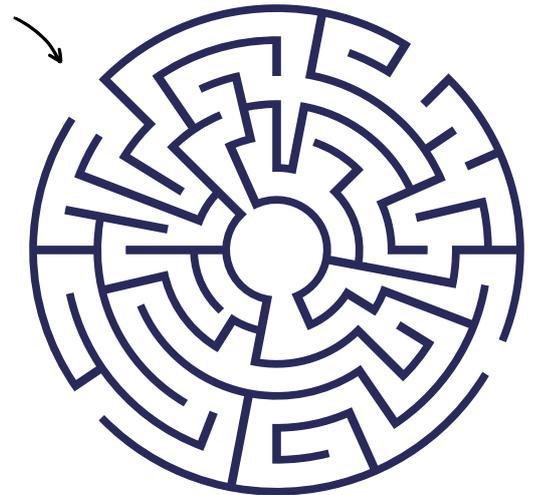
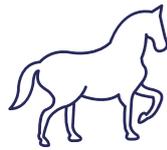
“J’ai faim”

Fish & chips ou burger ou steak
Accompagné de frites



“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.