

NOTRE CUISINE...

“ —

Au BO RANCH, nous cultivons l'art d'une cuisine steakhouse généreuse et raffinée.

Chaque jour, notre Chef Alex et sa brigade subliment des produits soigneusement sélectionnés à travers un plat et un dessert d'exception, imaginés pour vous faire découvrir des saveurs uniques et originales.

— ”

NOS ENGAGEMENTS

Le fait maison comme philosophie

Tous nos plats sont entièrement élaborés sur place par notre brigade, avec précision et exigence.

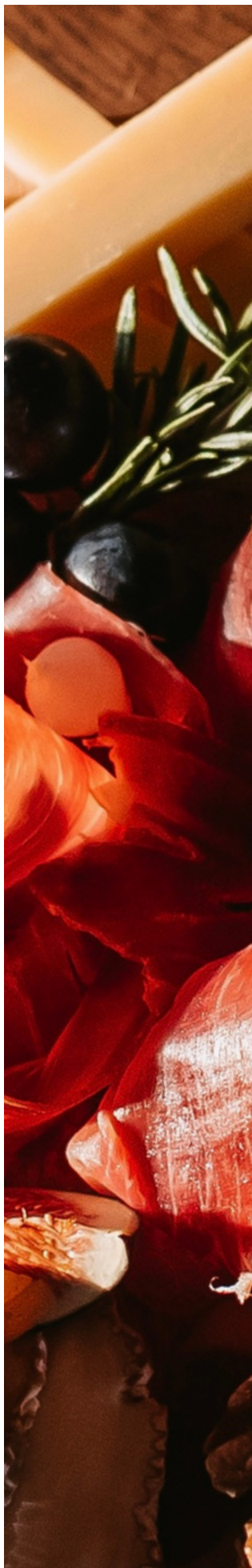
La priorité aux produits locaux & de saison

Nous privilégions des producteurs locaux, comme La Maison Loiseau, VT Roland Garros ou Maison Charraire, situés à moins de 80 km.

Du potager à l'assiette

Nos herbes aromatiques cultivées au ranch viennent enrichir vos assiettes et vos cocktails.

• BO RANCH •



À PARTAGER

- **ONCTUEUX GUACAMOLE MAISON** 12€
Savourez la délicieuse union entre nos tortillas croustillantes & notre onctueux guacamole maison
- **FUET CATALAN À LA TRUFFE** 12€
- **CHORIZO IBÉRIQUE** 12€
- **FRITURES GOURMANDES (12 PIÈCES)** 14€
Croquez dans une explosion de saveurs croustillantes !
- **PLANCHE MIXTE** 20€
L'union parfaite entre charcuterie ibérique & fromages de la Maison Loiseau

Menu enfant (-12 ans) 16€



SIROP À L'EAU, JUS DE FRUITS OU OASIS
FISH & CHIPS, BURGER OU STEAK & FRITES
DESSERT CHOCO OU GLACE



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, grenaille, emmental, poulet aux graines & sauce ranch
- **SALADE FRAÎCHEUR DE LA MER** 17€
Un mélange frais d'avocat, pomelos, saumon, croûtons & sauce sésame
- **L'IRRÉSISTIBLE BO BURGER / DOUBLE STEACK** 20€ / +4,50€
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 CHEF** 20€
Des pâtes savoureuses, sublimée par la créativité du Chef au fil de son inspiration
- **LA PÊCHE DU JOUR** 27€
Un généreux plat de poisson & son accompagnement selon l'inspiration du Chef
- **LA PIÈCE DU BOUCHER** 30€
Tendre pièce du boucher, 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

- **DESSERT DU MOMENT** 10€
Découvrez le dessert gourmand du chef
- **DÉLICE FROMAGER DE LA MAISON LOISEAU** 11€
Une nouvelle sélection raffinée de fromages affinés à savourer !
- **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.

TAKE AWAY *by* BO RANCH

DU MERCREDI | AU SAMEDI 4 AVRIL • 11H30-22H30

FROM WEDNESDAY | TO SATURDAY 4 APRIL • 11:30AM-10:30PM

NO RESERVATION

DU MERCREDI 1
AU SAMEDI 4
11H30-22H30

TAKE AWAY *by* BO RANCH

A partager

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

Salé

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

Sucré

- COOKIE 5€
- BROWNIE 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€

FROM WEDNESDAY 1
TO SATURDAY 4
11:30AM-10:30PM



LA LOGE

Show Arena

VENDREDI 3 18H00-22H30 • SAMEDI 4 12H00-22H30
FRIDAY 3 6:00PM-10:30PM • SATURDAY 4 12:00PM-10:30PM

NO RESERVATION

VENREDI 3
SOIR &
SAMEDI 4
MIDI & SOIR

FRIDAY 3
DINNER &
SATURDAY 4
LUNCH & DINNER

LA LOGE

Vip's Area

Salé

- | | |
|----------------------------|-----|
| • GUACAMOLE & CHIPS | 7€ |
| • FUET CATALAN A LA TRUFFE | 12€ |
| • CHORIZO IBERIQUE | 12€ |
| • PLANCHE MIXTE | 20€ |

Sucré

- | | |
|-----------|----|
| • COOKIE | 5€ |
| • BROWNIE | 5€ |

Softs

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

Bières

- | | |
|-----------------------------------|------------|
| • DESPERADOS 33cl | 7€ |
| • CORONA 33cl | 7€ |
| • HEINEKEN SANS ALCOOL 33cl | 7€ |
| • HEINEKEN PRESSION (25cl / 50cl) | 5,50€ / 9€ |

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€ |
| • EPC BLANC DE BLANCS | 14€ | 79€ |

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



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 Bifouzet, "Les Corbins", 2023 | 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, Les Fiefs de Lagrange, 2018 | BORDEAUX

14€ 68€

Plongez dans l'élégance intemporelle de Saint-Julien avec Les Fiefs de Lagrange 2018, le second vin du prestigieux Château Lagrange. Ce millésime généreux dévoile des arômes de cassis, de mûre et de légères notes boisées. La bouche, harmonieuse et précise, offre des tanins souples et une belle fraîcheur, signant un vin équilibré et racé. Un incontournable de la rive gauche, alliant finesse et profondeur.



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, 2021 | 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, 2024 | 32€ | |
| • CHABLIS, Domaine Chevalier, 2024 | 10€ 46€ | |
| • SAINT-VÉRAN, "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, 2024, BIO | 30€ | |
| • REUILLY, Joseph Mellot, 2024 | 34€ | |
| • POUILLY-FUMÉ, Maison Lispaul, 2024 | 9€ 36€ | |
| • MENETOU SALON, Bernard Fleuriet & Fils, 2024, BIO | 39€ | |
| • SANCERRE, Bernard Fleuriet & Fils, 2023, BIO | 40€ | |

VALLÉE DU RHÔNE

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

MÉDITERRANÉEN

- | | | |
|--|-----|--|
| • 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€ | |
|---|-----|--|

★ 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 Jours, 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, 2023, BIO	39€	
• MORGON, Côte du Py, Mommessin, 2023	43€	
• SAINT-AMOUR, La Victorine, 2023	46€	
• JULIENAS LES CAPITANS, Ternel, 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

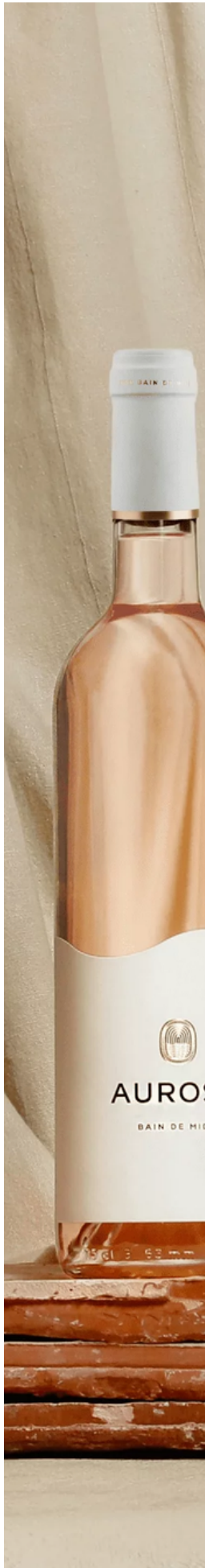
• VDN BANYULS, Chapoutier, 2014, 1/2 bouteille	32€	
• MINERVOIS-LA-LIVINIÈRE, Clos des Roques, 2021, BIO	35€	
• PIC SAINT-LOUP, "La Cordée", Cellier du Pic, 2022, BIO	39€	

BORDEAUX

• LUSSAC ST-ÉMILION, Château de Tabuteau, 2022	9€ 34€	
• MEDOC CRU BOURGEOIS, Château Noaillac, 2018	44€	
• SAINT-ESTÈPHE, Les Hauts de Pez, 2023	52€	
• SAINT JULIEN, Les Fiefs de Lagrange, 2018	14€ 68€	★
• MOULIS, Château Maucaillou, 2016	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€	200€
	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