

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.

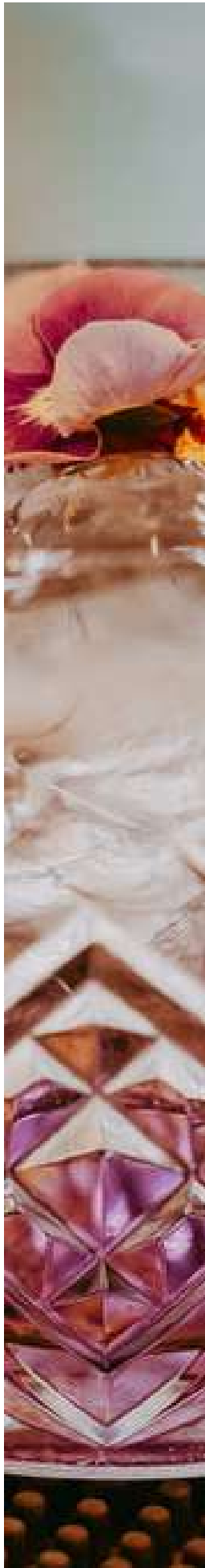
La priorité aux produits locaux & de saison

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 •



COCKTAILS

SIGNATURE	• SIGNATURE BO RANCH	RHUM BLANC BACARDI, JUS DE FRAISE & PASSION, EAU PÉTILLANTE & MENTHE INFUSÉE	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 INFUSÉ ANANAS-SAFRAN, JASMIN, CITRON VERT PRESSÉ & SUCRE DE CANNE	13€
	• APÉROL SPRITZ	APÉROL, EAU PÉTILLANTE & PROSECCO	13€
	• SAINT GERMAIN SPRITZ	LIQUEUR ST GERMAIN, EAU PÉTILLANTE, PROSECCO & CITRON	13€
	• LAST SLIDE	RHUM BLANC BACARDI, SIROP SPICY MANGO, CITRON VERT PRESSÉ & JUS DE FRUIT DU DRAGON	13€
	• PERFECT CIRCLE	GIN BOMBAY ORIGINAL, ITALICUS, CITRON PRESSÉ, SIROP D'AGAVE, CURAÇAO & TONIC	13€
	• AMERICANO	CAMPARI, EAU PÉTILLANTE, MARTINI ROUGE	13€
	• DUSTY ARENA	VODKA ERISTOFF BRUT, PURÉE DE YUZU, CITRON PRESSÉ, SIROP DE MIEL & BITTER AGRUME	13€
	• MOJITO	RHUM BRUN ORO BACARDI, MENTHE FRAÎCHE, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT PRESSÉ, EAU PÉTILLANTE & ANGOSTURA BITTER	13€
	• MOSCOW MULE	VODKA ERISTOFF BRUT, GINGER BEER, CITRON VERT PRESSÉ	13€
	• SEX ON THE BEACH	VODKA ERISTOFF BRUT, JUS D'ORANGE, LIQUEUR DE PÊCHE & JUS DE CRANBERRY	13€
	• PINA COLADA	RHUM BLANC BACARDI, CRÈME DE NOIX DE COCO, JUS D'ANANAS & ANANAS FRAIS	13€
	• TEQUILA SUNRISE	TEQUILA CAMINO, JUS D'ORANGE & SIROP DE GRENADINE	13€
	• NEGRONI	GIN BOMBAY ORIGINAL, MARTINI ROUGE & CAMPARI	13€
	• MOULIN ROUGE	CHAMPAGNE, CRÈME DE FRAISE DES BOIS, SIROP D'HIBISCUS & JUS DE CITRON	15€
	• COCKTAIL DU JOUR / SUR MESURE		13 € / 15€

VIRGIN COCKTAILS

• VIRGIN BO RANCH	JUS DE FRAISE, JUS DE FRUITS DE LA PASSION, EAU PÉTILLANTE & MENTHE INFUSÉE	10€
• VIRGIN MOJITO	MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT PRESSÉ, SUCRE DE CANNE & 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 & ANANAS FRAIS	10€
• VIRGIN SMASHBASIL	MARTINI FLOREALE, FEUILLE DE BASILIC, CITRON PRESSÉ, SIROP DE SUCRE & EAU GAZEUSE	10€



APÉRITIFS

• KIR CASSIS / PÊCHE / FRAMBOISE / MÛRE / VIOLETTE 12cl	7€
• KIR ROYAL 12cl	14€
• RICARD 2cl	5€
• SUZE 4cl	5€
• PORTO 4cl	8€
• MARTINI ROSSO/BIANCO/DRY 5cl	8€
• LILLET BLANC TONIC	12€
• LILLET ROSÉ TONIC	12€

BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

	25cl	50cl		
• GALLIA BLONDE	5,5€	9€	• DESPERADOS 33cl	7€
• BIÈRE DU MOMENT	6€	9,5€	• 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€
• 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€
- BULLDOG 14,50€
- SILENT POOL 16,50€

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€

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€

EAUX DE VIE

- VIEILLE PRUNE SOUILLAC 12€
- POIRE WILLIAMS 8€

Bouteille sur demande

COGNAC

4cl

- HENESSY VERY SPECIAL 14€
- HINE, VSOP 20€
- HENESSY ORIGINAL XO 40€

CALVADOS

- BUSNEL VSOP 8€

BAS ARMAGNAC

- CLÉS DES DUCS VSOP 10€
- DUC DE LOUSSAC VSOP 13€



EAUX & SOFTS

- **PERRIER 33cl** 4€
- **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 GRANINI 20cl** 4,5€
ORANGE, POMME, TOMATE, FRAISE, ABRICOT, ACE
- **REDBULL 25cl** 5,5€
- **ORGANIC BY RED BULL** GINGER BEER / TONIC WATER  5,5€

BOISSONS CHAUDES

- **EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ / NOISETTE / CAFÉ ALLONGÉ** 2,5€
- **DOUBLE EXPRESSO** 3,5€
- **CAFÉ CRÈME**
 - **CAPPUCCINO**
 - **CHOCOLAT**
 - **CHAÏ LATTE**

LAIT D'AVOINE 

- 4,5€ / 5,5€
 - 4,5€ / 5,5€
 - 4,5€ / 6€
 - 6,5€
- **THÉ DAMMAN** 4€
THÉ NOIR EARL GREY, THÉ VERT MENTHE, CEYLAN, GUNPOWDER, JASMIN
- **INFUSION DAMMAN** 4€
VERVEINE, VERVEINE MENTHE POIVRÉE
- **THÉ MARIAGE FRÈRES** 6€
ROI DES EARL GREY, PLEINE LUNE, MILKY BLUE, THÉ BLANC AU TIBET, ROUGE OPÉRA, JASMIN PRÉCIEUX
- **IRISH COFFEE** 13€



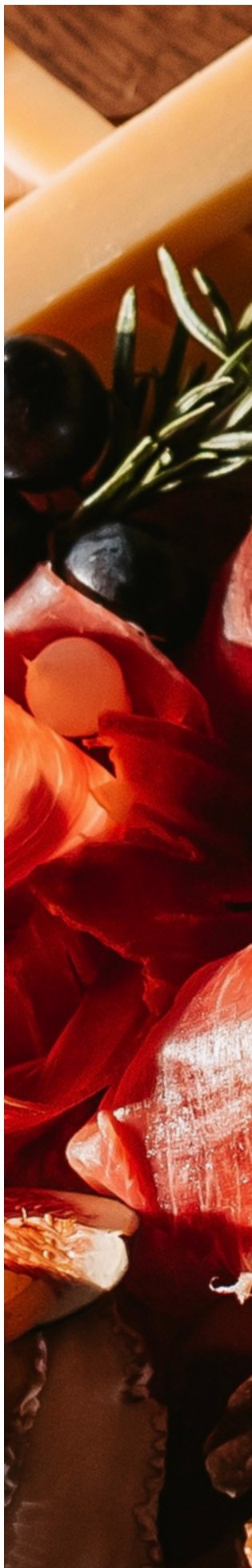
NOTRE SÉLECTION DE THÉS

MARIAGE FRÈRES

6€

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 & clous de girofle, agrémenté de la gourmandise des amandes. Ce thé, tel un ciel étoilé, vous transportera...
- **JASMIN PRÉCIEUX : THÉ BLEU PARFUM JASMIN** 4min
Des feuilles roulées en perles, parsemées de jasmin, offrent une expérience florale incomparable. Une liqueur fruitée où se mêlent délicatement des notes de pêche, d'abricot & de figue, sublimées par la douceur vanillée du Thé Bleu.
- **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 & 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€
- **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 Orfeilles, 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

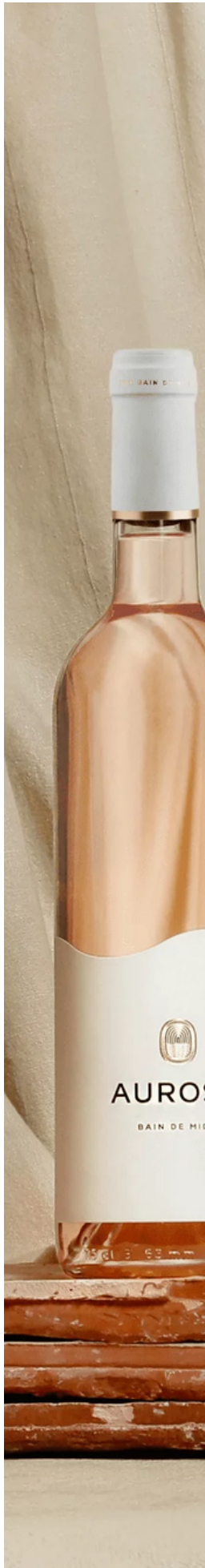
• VDN BANYULS, Chapoutier, 2014, 1/2 bouteille	32€	
• MINERVOIS-LA-LIVINIÈRE, Clos des Roques, 2021, BIO	35€	
• PIC SAINT-LOUP, "La Cordée", Cellier du Pic, 2022, BIO	39€	

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	Bouteille	Magnum
12,5cl	75cl	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