



## 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€
- LE POMMERAY 10 ANS 18€

## BAS ARMAGNAC

- CLÉS DES DUCS VSOP 10€
- DUC DE LOUSSAC VSOP 13€
- DUC DE LOUSSAC XO 16€



# EAUX & SOFTS

- **PERRIER 33cl** 4€
- **EVIAN 50cl / IL** 4,5€ / 6€
- **SAN BENEDETTO (PLATE OU GAZEUSE) 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€
- **FUZE 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** 14€  
Croquez dans une explosion de saveurs croustillantes !
- **PLANCHE MIXTE** 20€  
L'union parfaite entre charcuterie ibérique & fromages de la Maison Loiseau
- **PLANCHE DU MOMENT (2PERS. / 4PERS.)** 20€ / 30€  
**VENDREDI ET SAMEDI SOIR**  
Produits sélectionnés par le Chef selon son inspiration



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 FORMULES & MENUS

## 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€ |

## NOUVEAU !

## Formule Diner \*

*Mercredi et jeudi soir*

|                |     |
|----------------|-----|
| PLAT + DESSERT | 27€ |
|----------------|-----|

\* Les plats signalés d'un "\*" sont inclus dans notre formule.

## 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 GAMBAS** 18€  
Salade fraîche, gambas, crudités, pamplemousse, avocat, crackers & sa sauce sésame
- **L'IRRÉSISTIBLE BO BURGER \* / DOUBLE STEACK** 20€ / +4,50€  
Un chef-d'œuvre entre deux pains maison, sauce cocktail & frites maison
- **SUCCOMBEZ AU BO BURGER VERSION VEGGIE \*** 20€  
Un plaisir végétal avec ses frites maison
- **BURGER DU MOMENT** 22€  
Goûtez à un burger que vous n'avez pas l'habitude de manger...
- **LA PIÈCE DU BOUCHER** 25€  
Une pièce du boucher grillée, frites maison & sauce du moment
- **LA PÊCHE DU JOUR** 27€  
Un généreux poisson du jour, accompagné d'une garniture de saison
- **LA BELLE ENTRECÔTE - 400G** 39€  
Tendre entrecôte race à viande de 400g, 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

- **LES DOUCEURS DE LA VITRINE \*** 10€

Découvrez notre vitrine gourmande où chaque dessert est préparé maison par notre brigade formée en pâtisserie.

Fraîcheur, qualité & créativité sont au rendez-vous, avec des créations sucrées imaginées au fil des saisons.

Laissez-vous tenter par ces douceurs faites avec passion & savoir-faire.

- **DÉLICE FROMAGER DE LA MAISON LOISEAU** 11€

Une nouvelle sélection raffinée de fromages affinés à savourer !

- **CAFÉ 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.

# VINS D'EXCEPTION AU VERRE

Verre    Bouteille  
12cl    75cl



**SAINT-PÉRAY, Le Haut Chamblard, Chapoutier, 2023, BIO | VALLÉE DU RHÔNE**    12€    66€

Découvrez toute la finesse de la Vallée du Rhône avec ce Saint-Péray Le Haut Chamblard signé Maison M. Chapoutier. Cette cuvée biologique 2023 séduit par ses arômes délicats de fleurs blanches, de fruits à chair blanche et de notes légèrement miellées. En bouche, sa fraîcheur minérale et son élégante rondeur offrent un équilibre harmonieux et raffiné. Un vin lumineux et expressif, idéal pour les amateurs de grands blancs de la Vallée du Rhône.



**POUILLY-FUISSÉ, Château de Beauregard, 2021 | BOURGOGNE**    14€    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", 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.



**SAINT JULIEN, Aspirant de Beychevelle, 2023 | BORDEAUX**    14€    54€

Découvrez Aspirant de Beychevelle 2017, un élégant vin de Saint-Julien issu de l'univers du prestigieux Château Beychevelle. Ce millésime révèle de délicats arômes de fruits noirs mûrs, de cassis et de cerise, sublimés par de subtiles notes épicées et boisées. En bouche, l'équilibre est remarquable, porté par des tanins soyeux et une belle fraîcheur. Un Saint-Julien raffiné et accessible, qui exprime avec finesse toute la noblesse de son terroir.



**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, 2021 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                               | 32€     |   |
| • CHABLIS, Domaine Chevalier                                          | 46€     |   |
| • SAINT-VÉRAN, "Les Pommards", J-C Boisset, 2021                      | 66€     |   |
| • POUILLY-FUISSÉ, Château de Beauregard, 2021                         | 14€ 68€ | ★ |
| • MEURSAULT, Domaine Bitouzet, "Les Corbins", 2023                    | 17€ 95€ | ★ |
| • CHASSAGNE-MONTRACHET, Michel Picard, "Au pied du Mont Chauve", 2019 | 105€    |   |
| • CHEVALIER MONTRACHET, Vincent Girardin, Grand cru, 2011             | 750€    |   |

## VALLÉE DE LA LOIRE

- |                                                                                                                                           |     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| • MUSCADET, Sèvre & Maine, Clos des Orfeuilles, BIO  | 30€ |  |
| • REUILLY, Joseph Mellot                                                                                                                  | 34€ |  |
| • POUILLY-FUMÉ, Maison Lispaul                                                                                                            | 36€ |  |
| • MENETOU SALON, Bernard Fleuriet & Fils, BIO         | 39€ |  |
| • SANCERRE, Bernard Fleuriet & Fils, BIO               | 40€ |  |

## VALLÉE DU RHÔNE

- |                                                                                                                                                         |         |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|
| • VIOGNIER, Domaine des Granges de Mirabel, Chapoutier, 2022, BIO  | 32€     |   |
| • SAINT-PERAY, Le Haut Chamblard, Chapoutier, 2023, BIO            | 12€ 66€ | ★ |
| • CONDRIEU, Invitare, Chapoutier, 2023                                                                                                                  | 14€ 79€ | ★ |

## CORSE

- |                                     |     |  |
|-------------------------------------|-----|--|
| • COSTA SERENA, IGP "Ile de Beauté" | 38€ |  |
|-------------------------------------|-----|--|

★ *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                                  | 36€      |   |
| • IRANCY, Domaine Verret                                             | 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, 2021 | 19€ 110€ | ★ |
| • GEVREY CHAMBERTIN, 1er Cru, Bruno Clair, "Petite Chapelle" 2022    | 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, BIO | 34€ | 🌱 |
| • MENETOU-SALON, Bernard Fleuriet & Fils, BIO           | 38€ | 🌱 |
| • SANCERRE, Tradition, Bernard Fleuriet & Fils, BIO     | 39€ | 🌱 |
| • MORGON, Côte du Py, Mommessin                         | 43€ |   |
| • SAINT-AMOUR, La Victorine                             | 46€ |   |
| • JULIENAS LES CAPITANS, Trenel                         | 49€ |   |

## VALLÉE DU RHÔNE

|                                                              |          |   |
|--------------------------------------------------------------|----------|---|
| • CÔTES DU RHÔNE, Belleruche, Chapoutier                     | 32€      |   |
| • CROZES-HERMITAGE, Les Meysonniers, Chapoutier, BIO         | 46€      | 🌱 |
| • CHATEAUNEUF DU PAPE, Clos de l'Oratoire des Papes, 2022    | 89€      |   |
| • CÔTE-ROTIE, Brune & Blonde, Guigal, 2021                   | 19€ 110€ | ★ |
| • CHATEAUNEUF DU PAPE, Cuvée Da Capo, Domaine de Pegau, 2015 | 575€     |   |

## MÉDITERRANÉEN

|                                                    |     |   |
|----------------------------------------------------|-----|---|
| • VDN BANYULS, Chapoutier, 2014, 1/2 bouteille     | 32€ |   |
| • PIC SAINT-LOUP, "La Cordée", Cellier du Pic, BIO | 39€ | 🌱 |

## BORDEAUX

|                                                                  |                 |   |
|------------------------------------------------------------------|-----------------|---|
| • LUSSAC ST-ÉMILION, Château de Tabuteau                         | 34€             |   |
| • MEDOC CRU BOURGEOIS, Château Noaillac                          | 44€             |   |
| • SAINT-ESTÈPHE, Les Hauts de Pez, 2022                          | 52€             |   |
| • SAINT JULIEN, Aspirant de Beychevelle, 2023                    | 14€ 54€         | ★ |
| • 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      | (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

|                                | Verre<br>12,5cl | Bouteille<br>75cl | Magnum<br>150cl |
|--------------------------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| • EPC BLANC DE BLANCS          | 14€             | 79€               |                 |
| • RUINART BRUT                 |                 | 89€               |                 |
| • BOLLINGER SPECIAL CUVÉE      |                 | 105€              | 200€            |
| • RUINART BLANC DE BLANCS      |                 | 129€              |                 |
| <b>CUVÉE DE PRESTIGE</b>       |                 |                   |                 |
| • DOM PERIGNON BRUT 2012       |                 | 390€              |                 |
| • CRISTAL 2012, LOUIS ROEDERER |                 | 450€              |                 |
| • SALON 2007                   |                 | 1900€             |                 |

# VINS ROSÉS

|                                                                 |    |     |
|-----------------------------------------------------------------|----|-----|
| • CÔTES DE PROVENCE AUROSE, Bain de Midi                        |    | 34€ |
| • COSTA SERENA, IGP Ile de Beauté, Corse                        | 8€ | 34€ |
| • CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE, Cru Classé Côtes de Provence, 2025 |    | 49€ |

*Vin du jour*

**BLANC OU ROUGE**

**9€ ou 10€\***

\*Selon le vin proposé

*Bonne dégustation*



“  
**KIDS**  
**FRIENDLY**  
”

# MENU ENFANT

UN RÉGAL POUR LES JEUNES GOURMETS EN HERBE

Sirop à l'eau ou Jus de fruits ou Oasis



Fish & chips ou burger ou steak  
Accompagné de frites



Dessert choco ou glace

Colorie le cheval ! / Color the horse!

