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.

VOS ÉVÉNEMENTS
de fin d'année

MENU DE NOËL SUR-MESURE AVEC LE CHEF ALEX

Pour vos événements, le Chef Alex imagine avec vous un menu sur-mesure, pensé pour créer une expérience culinaire à la hauteur de l'occasion.

US STREET FOOD HIVERNAL

Cocktails déjeunatoires ou dînatoires, ateliers gourmands : plongez vos équipes dans une ambiance chaleureuse aux accents américains avec notre US Street Food hivernale.

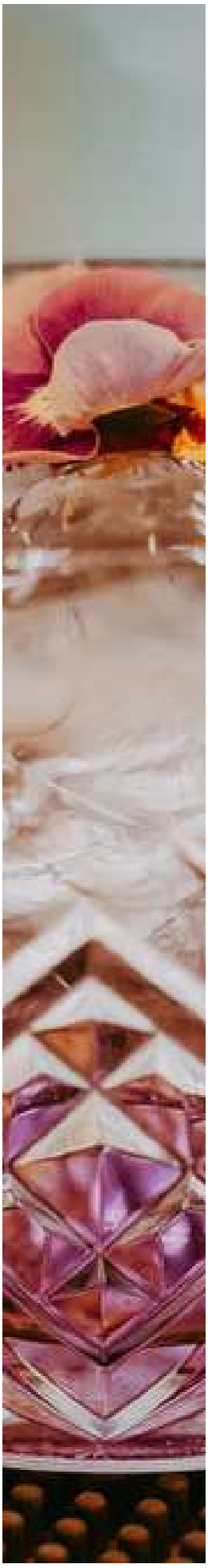
- Club sandwich saumon fumé
- Mini-burger effiloché de boeuf
- Foie gras mi-cuit maison, chutney de saison
- Macaron exotique
- Choux chocolat grand cru

...et encore !

DES ANIMATIONS INOUBLIABLES

Spectacle équestre, Simulateur Automobile, Mentalisme & Magie, Journée Far West, Photobooth, Casino, Murder Party, DJ & Musiciens...

Planifiez votre prochain événement avec Julie
07 68 81 73 07 I event@bo-ranch.com I www.bo-ranch.com



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€
• BIÈRE DU MOMENT	6€	9,5€
• MORT SUBITE BLANCHE	5,5€	9€
• IPA LAGUNITAS	5,5€	9€
• MONACO / PANACHÉ	5,5€	9€
• PICON BIÈRE	6€	9,5€

- DESPERADOS 33cl 7€
- CORONA 33cl 7€
- HEINEKEN SANS ALCOOL 33cl 7€

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

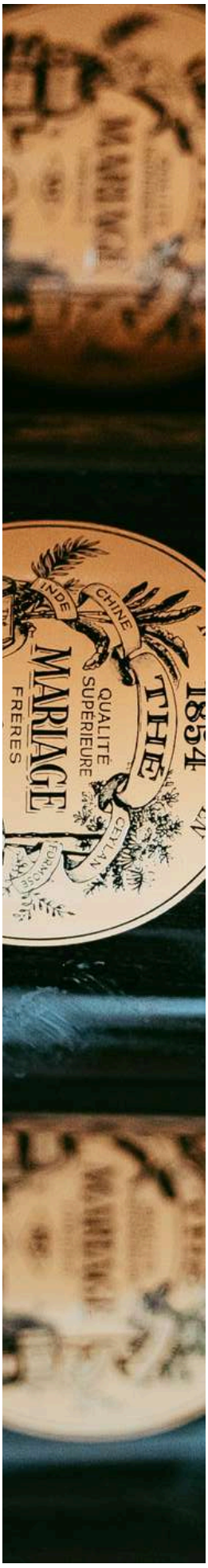
• CLÉS DES DUCS VSOP	10€
• DUC DE LOUSSAC VSOP	13€
• DUC DE LOUSSAC XO	16€

EAUX & SOFTS

- PERRIER 33cl — 4€
- EVIAN 50cl / 1L — 4,5€ / 6€
- SAN BENEDETTO (PLATE OU GAZEUSE) 50cl / 1L — 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€
- SCHWEPPES 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 — 4,5€ / 5,5€
- CAPPUCCINO — LAIT D'AVOINE NEW — 4,5€ / 5,5€
- CHOCOLAT — 4,5€ / 6€
- CHAÏ LATTÉ — 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**
  ROOIBOS ROUGE PARFUM FRUITS ROUGES VANILLÉS — 5min

  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€

- **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€

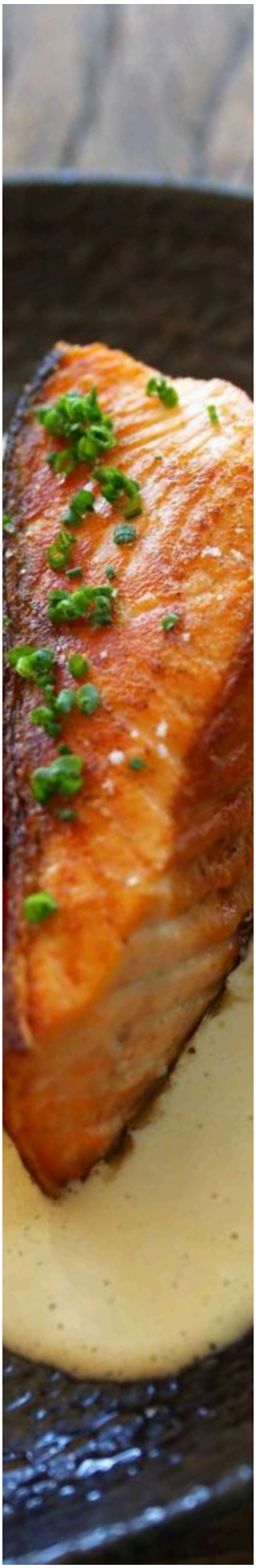
SIROP À L'EAU, JUS DE FRUITS OU OASIS

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 12cl	Bouteille 75cl

SAINT-PERAY, Le Haut Chamblard, Chapoutier, 2023, BIO I 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 I 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 I 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 I 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 I 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 I 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 Pères & 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 I 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 I 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 I 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 Journaux, 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-ESTEPHE, Les Hauts de Pez, 2022		52€
• SAINT JULIEN, Aspirant de Beychevelle, 2023	14€	54€ ★
• MOULIS, Château Maucaillou, 2016		79€
• GRAVES, Chateau La Garde, 2015		85€
• SAINT JULIEN, Connetable de Talbot, 2019		88€
• SAINT-EMILION, Château Figeac, 1er Grand Cru Classé, 2011		(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 I Prix nets / All prices are net

CHAMPAGNES

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl	Magnum 150cl
• EPC BLANC DE BLANCS	14€	79€	
• RUINART BRUT		89€	
• BOLLINGER SPECIAL CUVÉE		105€	200€
• RUINART BLANC DE BLANCS		129€	
CUVÉE DE PRESTIGE			
• 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

MENU ENFANT

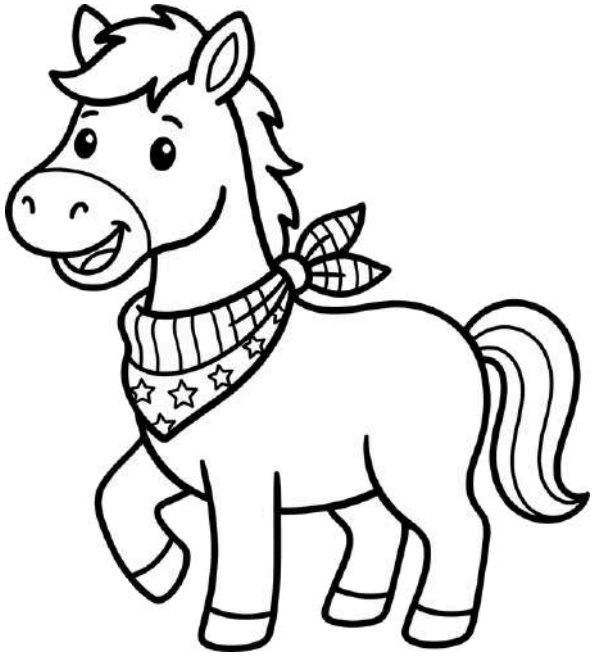
UN RÉGAL POUR LES JEUNES GOURMETS EN HERBE

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!