



BREAKFAST *by* BO RANCH

A savourer

- PAIN AU CHOCOLAT 1,5€ / 2 pièces
- CROISSANTS 1,5€ / 2 pièces
- BEIGNET CHOCOLAT 2€
- BRETZEL 4€

Boissons

- JUS D'ORANGE FRAIS 4€
 - JUS DE POMME ARTISANAL 4€
 - EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ / NOISETTE / CAFÉ ALLONGÉ 2,5€
 - DOUBLE EXPRESSO 3,5€
 - CAFÉ CRÈME 4,5€ / 5,5€
 - CAPPUCCINO 4,5€ / 5,5€
 - CHOCOLAT 4,5€ / 6€
 - CHAÏ LATTÉ NEW 6,5€
- LAIT D'AVOINE NEW
- 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
 - JUS DE FRUITS GRANINI 20cl 4,5€
ORANGE, POMME, TOMATE, FRAISE, ABRICOT, ACE



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 •

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

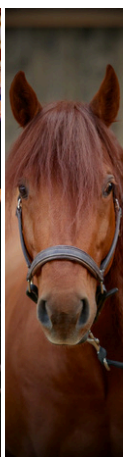
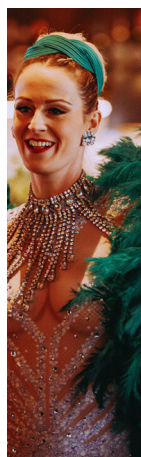
- Club sandwich saumon fumé
- Mini-burger effiloché de boeuf
- Foie gras mi-cuit maison, chutney de saison
- Macaron exotique
- Choux chocolat grand cru

...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 | event@bo-ranch.com | 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€	• 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

Menu enfant (-12 ans) 16€

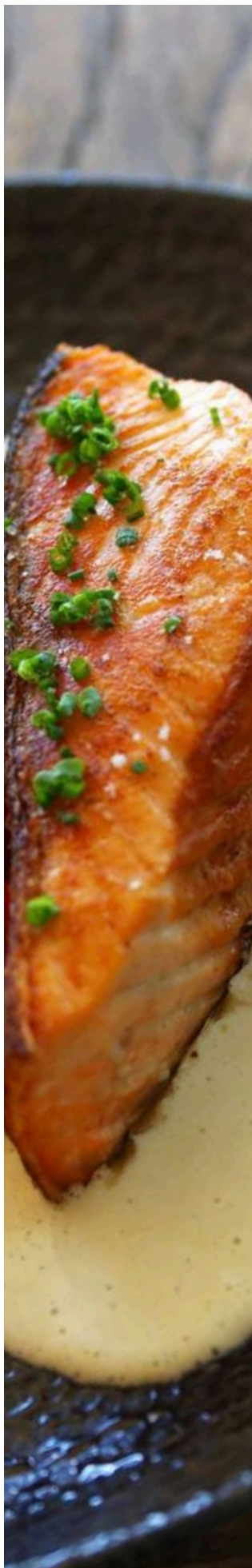


SIROP À L'EAU, JUS DE FRUITS OU OASIS
FISH & CHIPS, BURGER OU STEAK & FRITES
DESSERT CHOCO OU GLACE



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 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 | 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

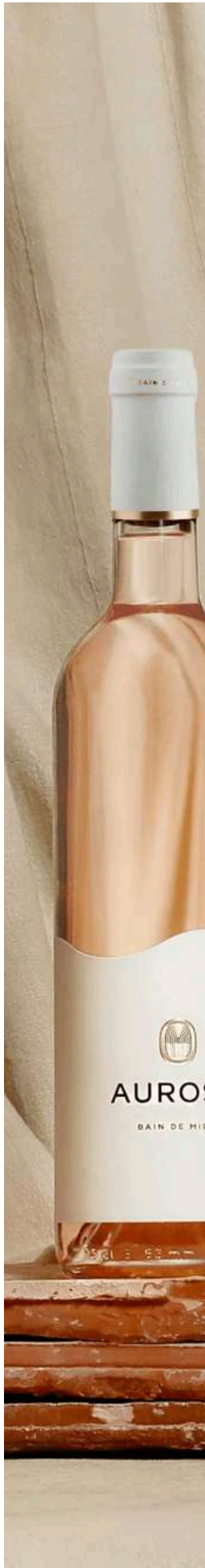
• VDN BANYULS, Chapoutier, 2014, 1/2 bouteille	32€	
• PIC SAINT-LOUP, "La Cordée", Cellier du Pic, BIO	39€	🌱

BORDEAUX

• LUSSAC ST-ÉMILION, Château de Tabuteau	34€	
• MEDOC CRU BOURGEOIS, Château Noaillac	44€	
• SAINT-ESTEPHE, 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-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 | 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 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 UNIQUE SOIRÉE SHOW

VENDREDI 16 & SAMEDI 17 OCTOBRE



**VENDREDI 16
OCTOBRE**

**FRIDAY 16
OCTOBER**

MENU UNIQUE 59€

Burrata, roquette & figues

Burrata, arugula & figs



Joue de boeuf au smoker,

écrasé de légumes racines & jus corsé

*Smoked beef cheek, root vegetable
mash & rich jus*



Tatin façon crumble

Tatin crumble

BOISSONS À LA CARTE



Menu unique 59€ dans l'arene de show (hors boissons). Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. Unique Menu €59 for dinner in front of the show (drinks not included). Allergen list available at the counter. Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.

**SAMEDI 17
OCTOBRE**

**SATURDAY 17
OCTOBER**

MENU UNIQUE 59€

Oeuf meurette
Poached egg in red wine sauce



Blanquette de veau aux
cèpes & riz sauvage
*Veal blanquette with porcini
mushrooms & wild rice*



Tarte aux noix
Walnut tart

BOISSONS À LA CARTE



Menu unique 59€ dans l'arène de show (hors boissons). Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. Unique Menu €59 for dinner in front of the show (drinks not included). Allergen list available at the counter. Price includes VAT and service charge. We do not accept checks.

**VENDREDI 16
& SAMEDI 17**

**FRIDAY 16 &
SATURDAY 17**



MENU ENFANT UNIQUE **SPECIAL COMPÉTITION**

Sirop à l'eau ou Jus de fruits ou Oasis
Syrup with water, Fruit juice or Oasis

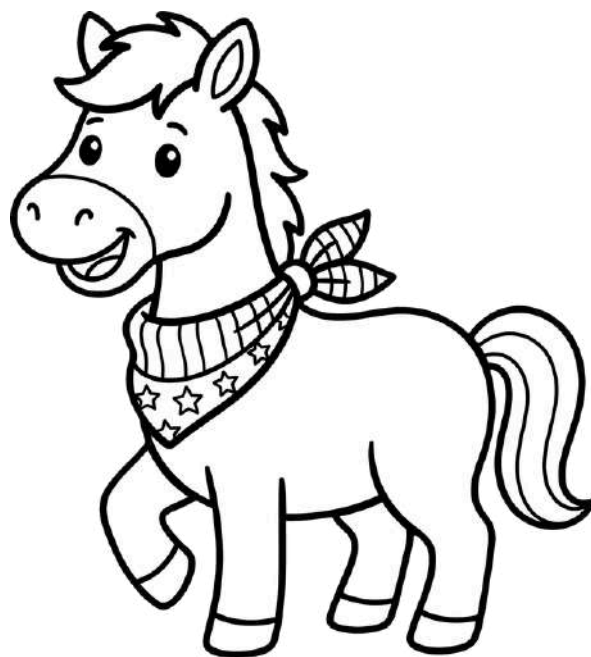


Burger & frites maison
Burger & Homemade Fries



Brownie
Brownie

Colorie le cheval ! / Color the horse!



Menu -12 ans 25€ • Diner devant le show dans l'Arène de Compétition
Liste des allergènes disponible au comptoir. Prix net TTC service inclus. La
maison n'accepte pas les chèques.

TAKE AWAY *by* BO RANCH

DU MERCREDI 14 AU SAMEDI 17 OCTOBRE • 11H30-22H30

FROM WEDNESDAY 14 TO SATURDAY 17 OCTOBER • 11:30AM-10:30PM

NO RESERVATION

DU MERCREDI 14
AU SAMEDI 17
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

- GLACE MAGNUM 4€
- 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€
- BIÈRE PRESSION 25cl / 50cl 5,5€ / 9€

FROM WEDNESDAY 14
TO SATURDAY 17
11:30AM-10:30PM



LA LOGE

Show Arena

VENDREDI 16 & SAMEDI 17 18H00-22H30
FRIDAY 16 & SATURDAY 17 6:00PM-10:30PM

NO RESERVATION

VENDREDI 16 &
SAMEDI 17
SOIR

FRIDAY 16 &
SATURDAY 17
DINNER

LA LOGE

Vip 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€ |

Vins & Champagnes

- | | | |
|--|-----|------|
| • ROSÉ COSTA SERENA, IGP ILE DE BEAUTÉ, CORSE | 8€ | 34€ |
| • ROUGE, SAUMUR-CHAMPIGNY, "LE BLASON", CHÂTEAU DE PARNAY, 2022, BIO | 9€ | 34€ |
| • BLANC, POUILLY-FUMÉ, MAISON LISPAUL, 2023 | 9€ | 36€ |
| • EPC BLANC DE BLANCS | 14€ | 79€ |
| • RUINART BRUT | | 89€ |
| • RUINART BLANC DE BLANCS | | 129€ |

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.