

BIENVENUE AU

*Bô Bar*

DOMAINE D'AMBRONAY

UN CONCEPT **BÔ** HOTELS

## VOS APÉRITIFS



Ricard  
Pastis  
Martini  
*Rosso - Bianco*  
Kir (12cl)  
*Pêche - Mûre - Cassis*  
Kir prosecco (12cl)  
*Pêche - Mûre - Cassis*  
Cerdon (75cl)  
*Maison Dubreuil*  
Champagne (75cl)  
*Veuve Renard*

2cl 4cl  
**3€ 6€**  
**3€ 6€**  
**4€**  
**5,5€**  
**6,5€**  
**30€**  
**70€**

## VOS VINS



### BLANC

Mâcon Village  
*AOP Chardonnay*  
UBY N°4 Gros & Petit Manseng  
*IGP Gascogne*  
Chardonnay du Bugey  
*AOC Bugey - Domaine des Plantaz*  
Saint-Véran  
*AOP Bourgogne*  
Côtes du Jura  
*AOC Côtes-du-Jura - Domaine Macle*  
Saint-Joseph  
*AOC Côtes-du-Rhône - Granilites*

12,5cl 75cl  
**5€ 25€**  
**5€ 25€**  
**6€ 30€**  
**7€ 35€**  
**55€**  
**65€**

### ROUGE

Maison Chapoutier  
*AOP Côtes-du-Rhône*  
Pinot Noir  
*AOC Bourgogne*  
Gamay du Bugey  
*AOC Bugey - Domaine des Plantaz*  
Château La Tonnelle  
*AOP Haut-Médoc*  
Crozes-Hermitage  
*AOC Côtes-du-Rhône*  
Mercurey  
*AOC Bourgogne - Domaine Adélie*  
Gevrey Chambertin  
*AOC Bourgogne - Domaine Bachelet*

**5€ 25€**  
**5€ 25€**  
**6€ 30€**  
**7€ 35€**  
**8€ 45€**  
**65€**  
**85€**

### ROSÉ

Brise Marine  
*Maison Estandon*

**5€ 20€**

## VOS SPIRITUEUX



### WHISKIES

Jack Daniel's  
Chivas  
Akashi  
Macvin  
BM Signature

4cl  
**5€**  
**10€**  
**10€**  
**10€**  
**15€**

### RHUMS

Don Papa Baroko  
Diplomatico Reserva Exclusiva  
Zacapa

**10€**  
**10€**  
**15€**

### AUTRES

Liqueur de Menthe Poivrée  
*Jacoulot*  
Liqueur de Citron  
*Jacoulot*  
Vodka Grey Goose  
Gin Bombay Sapphire  
Chartreuse Verte  
Cognac Hine VSOP  
Bas Armagnac Gelas

**7€**  
**7€**  
**10€**  
**10€**  
**10€**  
**10€**  
**10€**



Suivez  
notre planning  
d'événements sur  
nos réseaux sociaux

## VOS BIÈRES



### PRESSION

Blonde  
*Rivière d'Ain*

25cl 50cl

4€ 8€

Monaco  
*Rivière d'Ain*

4,5€ 8,5€

Picon  
*Rivière d'Ain*

4,5€ 8,5€

Supplément sirop

0,50€

### BOUTEILLE

Ambrée (33cl)  
*Rivière d'Ain*

8€

Blanche (33cl)  
*Rivière d'Ain*

8€

Saisonnière (33cl)  
*Variable selon les saisons et les envies*

8€

## VOS COCKTAILS

Apérol Spritz (15cl)

*Subtile combinaison d'Apérol, prosecco, eau gazeuse et rondelle d'orange*

9€

Limoncello Spritz (17cl)

*Union parfaite de liqueur de citron Jacoulot, prosecco, sirop de basilic et eau gazeuse*

9€

Floreal Tonic Rose (17cl)

*Fusion inévitable de gin Bombay Sapphire, Tonic hibiscus, sucre de canne et jus de citron vert*

9€

Moscow Mule (15cl)

*Mélange astucieux de vodka, ginger beer et jus de citron vert*

9€

Signature Bô-Bard (17cl)

*Harmonie exotique de tequila infusée aux 3 épices, jus d'ananas, purée de mangues et jus de citron vert*

9€

Mojito (15cl)

*Recette incontournable de rhum, limonade, sucre roux, feuilles de menthe et jus de citron vert*

9€

Mojito Fruité - au choix : fraise, mangue ou kiwi (17cl)

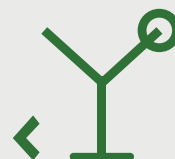
*Alliance raffinée de rhum, limonade, sucre, menthe fraîche et jus de citron vert, sublimée par l'élégance délicate d'une purée de fraises, mangues ou kiwis*

9,5€

Mojito Summer (17cl)

*Communion envoûtante de rhum, purée de fraises, menthe fraîche, jus de citron vert, prosecco*

10€



## VOS MOCKTAILS

Floran Kanji (14cl)

*Association ingénieuse de purée de fraises, sirop de rhubarbe, de Schweppes hibiscus et jus de citron vert*

7,5€

Bora Bora (15cl)

*Communion exquise de jus d'ananas, de purée de mangues, de jus de citron vert et d'un trait de sirop de grenadine*

7,5€

Virgin Mojito (10cl)

*Union fameuse de limonade, sucre roux, feuilles de menthe et jus de citron vert*

7,5€

Virgin Mojito Fruité : fraise, mangue ou kiwi (12cl)

*Concoction légendaire de limonade, sucre roux, feuilles de menthe, de jus de citron vert, sublimée par une purée de fraises, mangues ou kiwis*

8€

Signature Bô-Tox (15cl)

*Élixir revitalisant de limonade au citron, yuzu, purée de kiwis et gin sans alcool*

8€





## VOS SANS ALCOOL

Sirap Artisanal Rième & Vittel (25cl)	4€
<i>Pêche-abricot, menthe verte, grenadine, fraise, citron vert, orgeat ou violette</i>	
Diabolo Limonade La Mortuacienne (25cl)	4€
<i>Pêche-abricot, menthe verte, grenadine, fraise, citron vert, orgeat ou violette</i>	
Orangina (25cl)	4€
Coca-Cola (33cl)	4€
Coca-Cola Zero (33cl)	4€
Fuze Tea goût pêche hibiscus (25cl)	4€
Schweppes Indian Tonic (25cl)	4€
Schweppes Hibiscus (25cl)	5€
Perrier (25cl)	5€
Bière sans alcool Tourtel Twist citron (27,5cl)	5€
Jus de rêves (25cl)	5€
<i>Pomme, orange, ananas, tomate, multifuits ou abricot</i>	
Supplément sirap	0,50€

## VOS BOISSONS CHAUDES



Expresso	1,5€
Américano	2€
Double expresso	3€
Café au lait	3€
Cappuccino	3€
Thés et infusions Dammann	3€
Chocolat chaud	3€
Chococino	4€



Nos tartines Côtère et des Dombes, le camembert, les plateaux d'Épicerie et la glace Rimo sont composés de produits reconnus Saveurs de l'Ain.



La Mozzarella di Bufala utilisée dans notre tartine Transalpine est vraiment italienne !

Nous tenons à votre disposition la fiche des allergènes de nos boissons et de nos mets, ainsi que la provenance de nos viandes.

Tarifs TTC service compris, TVA à 10% sur les softs et les plats et 20% sur les alcools.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## VOS GOURMANDISES

### SALÉES

Tartine de la Côtère	7€
<i>Chèvre frais, miel &amp; cerneaux de noix</i>	
Tartine des Dombes	7€
<i>Truite fumée &amp; mascarpone au gorgonzola</i>	
Tartine Transalpine (seulement l'été)	7€
<i>Mozzarella di Bufala &amp; tomates</i>	
Camembert au four rôti et petites herbes	8€
My little Warung	15€
<i>Boeuf Rendang, Porc Caramel, Tofu Curry ou Poulet Satay</i>	

<b>Plateau d'Épicerie</b> (présence d'arachide)	S	M	L
Charcuteries, fromages & autres gourmandises	15€	35€	55€

### SUCRÉES

Glace artisanale Rimo (pot 120ml)	4€
<i>Vanille, chocolat, caramel beurre salé, fraise ou chartreuse</i>	
Gaufre	5€
<i>Sucre glace, pâte à tartiner, caramel beurre salé ou confiture</i>	
Moelleux au chocolat	5€
<i>Sucre glace &amp; caramel beurre salé</i>	



Toute l'équipe du

**BÔ HÔTELS**

DOMAINE D'AMBRONAY

vous souhaite une excellente  
dégustation au sein du

*Bô Bar*