

Bienvenue au bar de Bome Hotel

ICI, NOUS AVONS À CŒUR D'ACCUEILLIR CHACUN AVEC SA SINGULARITÉ, SES ENVIES, SES PRÉFÉRENCES ET DE TOUJOURS TROUVER DE QUOI RAVIR VOS PAPILLES.

NOS COCKTAILS SONT ÉLABORÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, NOS VINS SONT SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR VOUS PERMETTRE DE PROFITER DE GRANDS CRUS DANS UN ÉCRIN EXCEPTIONNEL ET NOS ASSIETTES DE DÉGUSTATION VOUS FERONT DÉCOUVRIR DES PRODUITS D'EXCEPTION SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN.

NOTRE ÉQUIPE SERA TOUJOURS PRÉSENTE POUR RÉPONDRE À VOS QUESTIONS ET VOUS FAIRE PASSER LE MEILLEUR MOMENT AU SEIN DE NOTRE ÉTABLISSEMENT.

Soft & café

EAUX

ABATILLE PLATE / PÉTILLANTE 75CL - 6€

PERRIER 33CL - 4€

SIROP À L'EAU - 3€

JUS & SOFT

COCA COLA / COCA COLA ZÉRO - 4€

LIMONADE MIRA - 4€

CITRONNADE - 4,5€

THÉ GLACÉ - 4,5€

GINGER BEER - 4,5€

JUS D'ORANGE / POMME / TOMATE - 4,5€

CAFÉ

EXPRESSO - 2,5€

DOUBLE EXPRESSO - 5€

ALLONGÉ - 2,5€

LATTE (LAIT DE VACHE OU VÉGÉTAL) - 4,5€

CAPPUCINO - 5€

THÉ ET INFUSION - 4€

Pour commencer

APÉRITIFS

RICARD - 3,5€

SUZE - 5€

LILLET BLANC / ROSE - 6€

VERMOUTH BLANC / ROUGE - 6€

PORTO BURMESTER 10 ANS ROUGE - 8€
PINEAU DES CHARENTES BLANC - 8€

BIÈRES

BIÈRE PRESSION BLONDE 25CL - 3,5€

BIÈRE PRESSION BLONDE 50CL - 7€

MONACO 25CL - 4€

MONACO 50CL - 8€

BIÈRE BLONDE BOUTEILLE L'EFFET PAPILLON - 6€

BIÈRE BLANCHE BOUTEILLE L'EFFET PAPILLON - 6€

Cocktaillerie

12€ / 16€ | 12CL

OH MY LITCHI

Floral, élégant aux senteurs d'agrumes

GIN BACALAN DRY

INFUSION DE LITCHI ET HIBISCUS

JUS DE PAMPLEMOUSSE

MUSCAT PÉTILLANT ITALIEN (OU) CHAMPAGNE

SANS ALCOOL 10€

13€ | 15CL

SICILIAN NIGHT

Désaltérant aux notes d'agrumes

GIN BACALAN DRY
INFUSION DE KALAMANSI ET MIEL DE TILLEUL
INFUSION D'EUCALYPTUS
TONIC

Cocktaillerie

14€ | 12CL

NOUAGE
Onctueux, gourmand et réconfortant

COGNAC

VIN DE SAUTERNES SIROP DE MIRABELLES MIEL AU FENOUIL **AQUAFABA**

14€ | 12CL

Fruité, rafraîchissant avec un final épicé

RHUM PLANTATION À L'ANANAS IUS DE CLÉMENTINE ET YUZU SIROP D'ANANAS CONFIT PIMENT D'ESPELETTE INFUSION DE CACAO TORRÉFIÉ



14€ | 12CL

BOMITA Végétal, acidulé, floral aux notés fumés

TEQUILA ET MEZCAL

JUS DE CITRON VERT

SIROP DE FLEURS DE JASMIN, COMBAWA ET GALANGA

PARFUM DE BERGAMOTE

12€ | 14CL

SUNSET SPRITZ

Frais, agrumé et tropical

PROSECCO
LIQUEUR À BASE DE GIN, ORANGE AMÈRE
SAFRAN ET OEILLET PASSION

EAU PÉTILLANTE

CRÉES SUR MESURE POUR L'HÔTEL PAR L'ÉQUIPE DE SUNSET SPIRIT, NOS COCKTAILS ÉVOLUENT AU GRÉ DES SAISONS ET DU POTAGER DE NOS MIXOLOGUES.

BOME HOTEL



TONIC

SUZE TONIC - 8€

VERMOUTH TONIC - ROUGE / BLANC - 8€

LILLET TONIC - ROSE / BLANC - 9€

GIN BACALAN DRY TONIC - 12€

VODKA TONIC - 12€

TEQUILA TONIC - 12€

COGNAC TONIC - 13€

SPRITZ

APEROL SPRITZ - 9€

CAMPARI SPRITZ - 9€

ST GERMAIN SPRITZ - 10€

MULE

MOSCOW MULE - 12€

LONDON MULE - 12€

IAMAÏCAIN MULE - 12€

FRENCH MULE - 13€



VERMOUTH

AMERICANO - 10€

NEGRONI CLASSIQUE - 12€

NEGRONI DE BOME - 14€

LES AUTRES

CUBA LIBRE - 12€

LONG ISLAND - 14€

TEQUILA SUNRISE - 12€

MARGARITA - 12€

COSMOPOLITAN - 12€

EXPRESSO MARTINI - 12€

WHISKY SOUR - 12€

CAIPIRINHA - 10€

TI PUNCH - 9€

INSPIREZ VOUS DU BAR ET DE SA VITRINE DE SPIRITUEUX ET N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER VOS CLASSIQUES PRÉFÉRÉS AVEC OU SANS ALCOOL SI VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE BONHEUR PARMI NOS CRÉATIONS SAISONNIÈRES.

Distillerie

TOUS NOS ALCOOLS SONT SERVIS SEULS AVEC OU SANS GLAÇONS EN 5CL.

GIN

BACALAN DRY - FRANCE - 9€

MIRABEAU ROSE - FRANCE - 10€

ROKU - JAPON - 10€

MONKEY 47 - ALLEMAGNE - 11€

TEQUILA & MEZCAL

TEQUILA CALLE 23 BLANCO - **10€**MEZCAL SAN COSME OXACA - **11€**

RHUM

ST JAMES BLANC BIO - 8€

ST JAMES CUVEE EXCELLENCE - 10€

PLANTATION STIGGINGS - 12€

CLEMENT XO - 13€

ZACAPA 23 ANS - 15€

VODKA

PYLA - 10€ SAUVELLE - 11€ NADE - 13€

Distillerie

WHISKY

MAKER'S MARK BOURBON - 10€

BELLEVOYE BLANC (ELEVAGE EN FUT DE SAUTERNE) - 10€

BELLEVOYE ROUGE (ELEVAGE EN FUT DE ST EMILION) - 11€

NIKKA FROM THE BARREL - 11€

OBAN 14 ANS - 14€

BAS-ARMAGNAC

CHATEAU LABALLE - RESISTANCE - 11€

CHATEAU LABALLE - GOLD 21 - 12€

COGNAC

MERLET - VS - 10€
HENNESSY - VS - 11€
REMY MARTIN - VSOP - 12€

CHARTREUSE

CHARTREUSE JAUNE - 10€ CHARTREUSE 9E CENTENAIRE - 22€

FRAIS

MENTHE PASTILLE - 8€

BAILEYS IRISH CREAM - 8€

LIMONCELLO - 8€

BOME HOTEL



ROUGE

VIN DU MOMENT - DEMANDEZ NOUS

BLANC

VIN DU MOMENT - DEMANDEZ NOUS

ROSÉ

PROVENCE - ROSEBLOOD - DOMAINE D'ESTOUBLON - 7€

CHAMPAGNE

BLANC DE BLANC - LA FLAMBOYANTE - JULIETTE PETRET - 15€

BOME HOTEL



CHAMPAGNE

JULIETTE PETRET - LA FLAMBOYANTE - **75€**BOLLINGER - SPÉCIALE CUVÉE - **110€**LAURENT PERRIER - CUVÉE ROSÉ - **145€**RUINART - BLANC DE BLANC - **150€**LAURENT PERRIER - CUVÉE GRAND SIÈCLE - **350€**

ROSÉ

PROVENCE - DOMAINE D'ESTOUBLON - ROSEBLOOD - 28€

PROVENCE - MINUTY - PRESTIGE - 38€

PROVENCE - DOMAINE D'ESTOUBLON - LE MAGNUM - 54€



BORDEAUX

PESSAC LEOGNAN 2022 - DADA DE ROUILLAC - **45€**PESSAC LEOGNAN 2022 - CHATEAU CARBONNIEUX - **86€**PESSAC LEOGNAN 2019 - DOMAINE DE CHEVALIER - **145€**

ALSACE

RIESLING 2021 - VALENTIN RUSSLIN - LES CHAPPELLES - 56€

RHÔNE

CROZES HERMITAGE 2023 - DOMAINE DE MUCYN - 53€

LOIRE

SANCERRE 2023 - PIERRE MORIN - PREMICES - 45€

BOURGOGNE

CHABLIS 2023 - DOMAINE ALAIN MATHIAS - **50€**POUILLY FUISSÉ 2020 - CHATEAU DES RONTETS - CLOS VARAMBON - **76€**CHASSAGNE MONTRACHET 2020 - VINCENT BOUZEREAU - **160€**



BOURGOGNE

COTE D'OR 2022 - DOMAINE JEAN FOURNIER - MARSANNAY - **63€**POMMARD 2018 - FAMILLE MARÉCHAL - LA CHARNIÈRE - **105€**GEVREY CHAMBERTIN 2018 - DOMAINE PHILIPPE LIVERA - **120€**VOSNE ROMANÉE 2021 - DOMAINE JEAN FERRY - **162€**ECHEZEAUX GRAND CRU 2018 - DOMAINE LAMARCHE - **320€**

BEAUJOLAIS

MORGON 2021 - LAURA LARDY - COTE DE PY - 59€

RHÔNE

CROZES HERMITAGE 2023 - DOMAINE MUCYN - LES ENTRECOEURS - **53€**COTE RÔTIE 2021 - DOMAINE FRANÇOIS & FILS - **100€**CHATEAU NEUF DU PAPE 2020 - DOMAINE DU BANNERET - **115€**

MONDE

ARGENTINE - DOMAINE BOUSQUET - GRAN MALBEC - 2020 - BIO - **45€**ITALIE 2018 - GUIDO PORRO BAROLO - VP CATERINA - **100€**



BORDEAUX - PESSAC LEOGNAN

CHATEAU BROWN - 2017 - 60€

CLEMENTIN DE PAPE CLEMENT - 2021 - 75€

CHATEAU LA LOUVIERE - 2017 - 75€

CHATEAU CARBONNIEUX - 2021 - 80€

CHATEAU DE FIEUZAL - 2019 - 99€

CHATEAU PAPE CLEMENT - 2021 - 180€

CHATEAU LA MISSION HAUT BRION - 2017 - 450€

CHATEAU HAUT BRION - 2019 - 650€

CHATEAU HAUT BRION - 2010 - 1 170€

BORDEAUX - ST ESTEPHE

CHATEAU HAUT MARBUZET - 2021 - 72€

CHATEAU HAUT MARBUZET - 2018 - 80€

BORDEAUX - MEDOC

CHATEAU LAYAUGA / DUBOSCQ - 2017 - 39€

BORDEAUX - MOULIS

CHATEAU POUJEAUX - 2011 - 65€

CHASSE SPLEEN - 2011 - 75€

BORDEAUX - ST JULIEN

CHATEAU LANGOA BARTON - 2017 - 90€

CHATEAU BEYCHEVELLE - 2021 - 180€



BORDEAUX - PAUILLAC

ECHO DE LYNCH BAGES - 2017 - **86€**CHATEAU LYNCH BAGES - 2009 - **280€**PETIT MOUTON - 2021 - **380€**CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD - 2001 - **650€**

CHATEAU LATOUR - 2011 - **650€**

BORDEAUX - ST EMILION

CHATEAU LA DOMINIQUE - 2017 - **125€**CHATEAU BEAU SÉJOUR BECOT - 2009 - **200€**CHATEAU FIGEAC - 2021 - **300€**CHATEAU AUSONE - 2006 - **850€**

BORDEAUX - POMEROL

CHATEAU MAZEYRES - 2019 - BIO - **70€**CHATEAU LA CONSEILLANTE - 2017 - **260€**CHATEAU LA FLEUR PETRUS - 2018 - **340€**CHATEAU TROTANOY - 2015 - **350€**

BORDEAUX - MARGAUX

CHATEAU DU TERTRE - 2021 - **90€**CHATEAU LASCOMBES - 2018 - **140€**CHATEAU PAVILLON ROUGE - 2021 - **280€**CHATEAU MARGAUX - 2020 - **670€**CHATEAU MARGAUX - 2021 - **660€**



DÉGUSTATION SALÉES

SAUCISSON FUET CATALAN - 9€

DÉGUSTATION DE FROMAGES - 19€

DÉGUSTATION DE CHARCUTERIES - 19€

DÉGUSTATION MIXTE - 27€

TARTINABLE VÉGÉTARIENS DOMAINE TERRA - 12€ LE POT

- . HOUMOUS AIL ET CITRON CONFIT
- . ASPERGES DES LANDES, CITRON ET PIMENT
- . POIVRONS GRILLÉS AU FROMAGE FRAIS

SARDINES MILLÉSIMÉES - 16€



WIFI: BOME / COCHER LA CASE ET CONFIRMER

CONTENANCE BOISSONS ALCOOLISÉES

ALCOOLS FORTS - 5CL

DIGESTIFS, ANISÉS, LIQUEURS - 4 CL

APÉRITIFS, PORTOS, AMERS - 6 CL

COUPE DE CHAMPAGNE - 15 CL

VERRE DE VIN - 12 CL

BOUTEILLE DE VIN - 75 CL

LE MAGNUM - 150 CL

Conformément au décret en vigueur (art.9 du Règlement (CE) n°1169/2011) applicable au 1er Janvier 2015, nous souhaitons informer notre aimable clientèle que nos realisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes. Pour toute information supplémentaire, nous vous invitons à vous rapprocher de notre responsable bar avant toute commande de plats et/ou boissons afin de vous apporter précision.

Prix nets, taxes et service compris.

Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

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