BAROCHE 1925

En entrée ou pour partager...

Soupe du jour 9€
Soupe à l'oignon gratinée "comme aux halles" 12€

Accras de Morue Maison 12€
Mayonnaise d'aïoli

La planche de saucisse sèche 12€

Butternut rôti au miel et graines de Fenouil 13€
Feta et olives Kalamata

Champignons farcis aux Escargots de Bourgogne 13€
Beurre à l'ail et cerfeuil

Carpaccio de Dorade Royale, huile parfumé au Raifort 14€
roquette sauvage et graines de sésame noir

Saumon d'Ecosse "Label Rouge" mariné par nos soins 14€
Sauce Gravlax

Fraicheur de crabe et crevettes 15€
guacamole d'avocat

Paté croûte de Canard, foie gras et fruits secs 16€
Classé 4eme au championnat du Monde du Pâte Croûte 2016

Assiette de Jambon Pata Negra 18€
100% Iberique de Bellota 36/48 mois d'affinage les 80g

Foie gras de canard Maison 19€
Confiture de cerises noires

La vitrine des desserts

7,80€

Mousse au chocolat noir
et amandes grillées

Salade de fruits Frais de saison
au gingembre et citron vert

Tiramisu au Café et Rhum brun

Tarte chocolat au lait et poire
caramel au beurre 1/2 sel

Tarte au Citron meringuée

Panna cotta à la vanille,
citron vert et fruits rouges

Mille-feuille du moment

Tarte aux fruits du Jour

Café ou Thé gourmand

Crêpes Maison 9.5€
sauce chocolat ou caramel salé
glace vanille

Crème Brûlée à la Vanille 8.5€

Les 6 Macarons 10.5€
recette LENÔTRE

"Champagne gourmand" 16€
Laurent-Perrier

Glaces et sorbets artisanales
3€ la boule
(caramel salé, vanille,
chocolat, pistache, framboise
citron, fruit de la passion)

Nos Plats

Burger des Champs de Printemps 100% Charolais 20€
Ketchup Basque, tomate grillée, roquette au Pistou et Grana Padano

Parmentier de Poulet roti de la Mayenne 20€
Mousseline de pommes de terre, jus au romarin

Fish and Chips de Cabillaud, sauce Tartare 21€
Pommes allumettes

Joues de Cochon confites et Poulpe grillé 23€
Mousseline à l'encre de seiche, coulis de poivrons doux, chorizo grillé

Gambas marinées, cuites à la Plancha 23€
Wok de légumes au sésame grillé

Poitrine de Veau Braisée 12 heures 24€
Fricassée de légumes de Saison, jus de veau, noisettes grillées

Filet de Dorade Royale aux asperges Vertes 25€
Risotto crémeux, tuile au Parmesan

Entrecôte de Boeuf (300g) Béarnaise Maison 26€
Pommes de Terre grenailles, champignons frais et pousses d'épinards

Plat Végétarien: Gnocchi aux champignons frais 18€
Pousses d'épinards et Mimolette

Carpaccio, Croques et Salades

Carpaccio de Boeuf Charolais, à l'Italienne 18€
Pommes de terre grenailles rôties

Carpaccio de saumon d'Ecosse "label rouge " 20€
condiment betterave-wasabi, pommes de Terre grenailles rôties

Croque Monsieur/Croque Madame à la Brioche, jambon blanc 16€/17€

Croque Toscan: Poulet, tomate, Mozzarella di Buffala et basilic 17€

Salade Caesar au Poulet ou Saumon mariné 17€
Salade romaine, poulet ou saumon mariné, croûtons, Grana Padano

Salade de Chèvre chaud 17€
Salade et pastillas de chèvre frais au miel, noix et raisins

Salade Thaïlandaise aux crevettes fraîches 17€
Salade, pousses de Soja, carottes, courgettes, vinaigrette au sésame grillé

Salade Périgourdine 17€
Salade, effiloché de canard, figues, Magret fumé, pommes de terre rôties

Salade Italienne 17€
Salade Mesclun, artichauts et tomates confites, Mozzarella, Jambon cru

FORMULE DU MIDI
AU COMPTOIR
22€

MENU DU SOIR
SUR ARDOISE
ENTRÉE, PLAT, DESSERT
36€

BRUNCH COMPLET
27€

Fromages
de la Maison Quatrehomme

Comté 18 mois
Chèvre Fermier
Gorgonzola

Fromage au choix : 8€
Assortiment : 15€

Service continu 7h15/23h30

Restaurant de qualité reconnu par le Collège Culinaire de France

Prix Net en Euro, taxes et service compris
La maison n'accepte pas les chèques

les Collectionneurs
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

BAROCHE 1925

VINS ROUGES 75CL

2015 Saint Chinian AOC "Premier Sceau" *Marion Pla*	28€
2016 Côtes du Rhône AOP *"première Côtes" la Ferme du Mont*	29€
2014 Côtes de Gascogne IGP "ORFEO" *Domaine Séailles*	32€
2013 Minervois AOC "cuvée Estelum" *Domaine de Cantaussel*	35€
2015 Saint Pourçain AOC "Cuvée Filiation" *Famille Laurent*	37€
2017 Haute cote de Beaune AOC "Pinot Noir" *F. Leprince*	39€
2016 Sancerre "Les Belles Vignes" *Maison Fournier*	39€
2017 "Ruben" Saumur Champigny AOC *Pierre Bobinet*	40€
2015 "Aqui Lou" Gaillac VDF *Jerome Galaup*	41€
2017 Crozes-Hermitage AOC "Cuvée L" *Laurent Combier*	42€
2016 Vacqueyras AOC *"Domaine des Ondines" Jéremy Onde*	44€
2017 Rully AOC "Clos de Bellecroix" *Domaine de la Folie*	45€
2016 "Amatéus Bobi " Saumur Champigny AOC *Bobinet*	46€
2017 Morgon AOC *Marcel Lapierre*	49€
2011 Château La Grave Figeac *"St Emilion Grand Cru AOC"*	52€
2016 Chateauneuf du Pape "Telegramme" *Famille Brunier*	53€
2014 Mercurey 1er cru AOC "Les Combins" *Laurent Juillot*	58€
2005/06/07 "Le Clos" AOC Baux de Provence *H.Milan -*	59€
2008 Larose de Gruaud SAINT JULIEN "S.A CHATEAU GRUAUD LAROSE"	63€
2016 Saint Joseph AOC "Cuvée du Papy" *Stéphane Montez*	67€
2015 Vieux Télégraphe Chateauneuf du Pape *Famille Brunier*	105€
2011 Chateau Gruaud Larose SAINT JULIEN "2 grand cru classé"	130€

VINS BLANCS 75CL

2017 Chenin Blanc Vin de pays du Val de Loire *Maison Fournier*	25€
2016 Le Blanc d'en Face Collines Rhodaniennes IGP *S.Montez*	26€
2017 Touraine AOC Sauvignon "Fleur de coucou"	27€
2016 Viré Clessé AOP "Terroir de Clessé" *Dom. des Gandines*	33€
2009 Château Marjosse Entre deux mer AOP *Pierre Lurton*	35€
2017 Quincy AOC *Domaine Adèle Rouzé*	35€
2017 Chablis AOP "cuvée vieilles vignes" *Domaine de la Motte*	38€
2015 "Y'a plus qu'à"Alsace AOP *Domaine Kumpf et Meyer 1L*	38€
2016 Bourgogne AOC "Chardonnay"Réserve de la chêvre noire	38€
2015 Bourgogne Aligoté AOC *"sous le chemin"Domaine B.Charles*	39€
2018 "Poil de lièvre"AOC Saumur Champigny *Bobinet*	42€
2016 Bouzeron AOC Vin de Bourgogne, *Olivier Chanzy*	42€
2017 Sancerre AOC "Le Tournebride" *Vincent Gaudry*	44€
2016 Saint Péray AOP "Les Pins" *Bernard Gripa*	46€
2017 Pouilly Fumé AOC *Domaine des Terres Blanches*	48€
2013 Mâcon-Chaintré AOC *-Domaine Valette -*	53€
2013 Rully 1er Cru AOC "Les Cloux" *Domaine Belleville*	62€
2011 Puligny-Montrachet AOC *François Gaunoux*	79€
2014 Meursault AOC"Vieilles Vignes" *Domaine Buisson Charles*	85€

VINSROSÉS 75CL

2017 Côtes de Provence "les Valentines"	36€
2017 Côtes de Provence AOP Chateau Minuty "Prestige"	41€

BOISSONS CHAUDES

Café et décaféiné	2,6€
Café allongé	2,8€
Café crème	4,5€
Double express	5,1€
Cappuccino	5,9€
Chocolat chaud	5,9€
Chocolat ou café viennois	6,8€
Irish coffee	12€
Thés et Infusions KUSMI TEA	
Ceylan, Thé vert, Detox, Jasmin	4,7€
Earl grey, English breakfast	
Verveine, Camomille, Tilleul	

BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS BIO "ZENAT" 20CL*	6€
Pomme, pêche, Cassis, Mangue, Pomme/kiwi, Tomate	
Evian ou Badoit rouge 75cl	6,8€
Milkshake vanille ou chocolat	7.5€
Jus d'orange ou pamplemousse frais* 20cl	6,5€
Coca 33cl, Schweppes, Orangina, Ice Tea pêche 25cl*	4,8€
Evian ou Badoit rouge 33cl	4,7€
Bière sans alcool Heineken 25cl*	4,9€
Ginger Beer 20cl	4,8€
Corona 35,5cl*	5,8€
Cidre 33cl *	6,5€

CARAFES & VERRES DE VIN

	carafe (50cl)	verre (12,5cl)
Rouge		
2016 Côtes du Rhône AOP *"première Côtes" la Ferme du Mont*	20€	6€
2017 "Ruben" Saumur Champigny AOC *Pierre Bobinet*	25€	8€
2017 Haute cote de Beaune AOC "Pinot Noir" *F. Leprince*	25€	8€
2016 Crozes-Hermitage AOC "Cuvée L" *Laurent Combier*	27€	8.5€
2017 Rully AOC "Clos de Bellecroix" *Domaine de la Folie*	28€	9€
2011 Château La Grave Figeac *"St Emilion Grand Cru AOC"*	35€	11€
Blanc		
2017 Chenin Blanc Vin de pays du Val de Loire *Maison Fournier*	17€	5€
2016 Viré Clessé AOP "Terroir de Clessé" *Dom. des Gandines*	22€	6.5€
2009 Château Marjosse Entre deux mer AOP *Pierre Lurton*	23€	7€
2016 Chablis AOP "cuvée vieilles vignes" *Domaine de la Motte*	25€	7.5€
2018 "Poil de lièvre"Saumur Champigny AOC *P.Bobinet*	27€	8.5€
2017 Pouilly Fumé AOC *Domaine des Terres Blanches*	34€	10€
Rosé		
2017 Côtes de Provence "les Valentines"	24€	7.5€
2017 Côtes de Provence AOP Chateau Minuty "Prestige"	28€	8€

Demadez le tableau de nos Magnums du Moment... (150cl)

Charles Mignon 75cl
Blanc de blanc 74€

Maison Pannier 75cl
Rosé brut "grand Classique" 76€

Laurent-Perrier 75cl
"La Cuvée" brut 74€
"La Cuvée" Rosé 125€
"Grand Siècle" grande cuvée 225€
"Grand Siècle" magnum 449€

R. Pouillon 75cl
Cuvée "Solera" 84€
extra brut, premier cru

Billecart-Salmon 75cl
Brut Rosé 128€

Bulles de Comptoir
Par Charles Dufour
La bouteille **#6** 85€
Le magnum **#5** 169€

HAPPY HOUR
TOUS LES JOURS 17H/20H
-20% ARTICLES MARQUÉS *

APÉRITIFS*

Pastis, Suze 4cl	6€
Pastis Henri Bardouin 4cl	8€
Campari 15cl	8€
Martini rouge, blanc ou dry 15cl	8€
Lillet 15cl	7€
Muscat de Rivesaltes 10cl	8€
Vintage Blanc, *Domaine Mas Amiel*	9€
Vintage Rouge,*Domaine Mas Amiel*	9€
Kir vin blanc 15cl	7€
Kir royal 15cl	11€

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4CL

Get 27, Get 31, Malibu*	8€
Baileys*	8€
Vodka, Tequila, Rhum*	9€
Calvados hors d'âge *Fernand Fournier*	10€
Cognac *Bisquit VSOP*	9€
Cognac *Bisquit X.O*	11€
Bas Armagnac - *Château de Laubade*	9€
Poire williamine *Moran*	9€
Mirabelle *Miclo grande réserve*	9€
Rhum ambre *"Plantation"Gd réserve*	9€
Rhum ambre dark over proof	9€
Gin Hendricks, Bombay Saphire *	10€
Gin Sharish, Gin Mare*	11€
Roku Gin *	12€

Champagne !

CHAMPAGNE À LA COUPE *10CL

"La Cuvée" brut Laurent-Perrier MAISON FONDÉE 1812	13€
Blanc de Blancs, "Premium Reserve" Charles Mignon Epernay	13€
Rosé Brut, Maison Pannier	13€
Coupe de Prosecco	10€

BIÈRES PRESSION *

	25cl	50cl
San Miguel Blonde	4,6€	9€
1664 Blanche	4,6€	9€
Pietra	4,6€	9€
Demory Paris IPA	4,6€	9€
Picon bière	4,9€	9.5€

VIN DE FRAISE

EFFERVESCENT
le verre (12.5cl): 8.50€
la carafe (50CL): 29€
la bouteille (75CL): 43€

WHISKIES 4CL

JB (scotch)*	8€
Jack Daniel's (bourbon)*	8,5€
Nikka From the Barrel (Blendel malt)*	9€
Big Peat (blended malt)*	9,5€
Nikka Coffey Grain (Single Malt)*	10€
kavalan (Single Malt)*	12.5€
Dalmore 12 ans (Single Malt)*	14€