BAROCHE
1925

Starters and Tapas

The Daily Soup 9€
French Onion Soup 12€

Cod fritters, garlic mayonnaise 12€

Dried sausage to share on the board 12€

Butternut roasted with honey & fennel seeds 13€
feta cheese & kalamata black olives

Fresh mushrooms heads stuffed with burgundy snails 13€
garlic butter

Sea Bream Carpaccio 14€
horseradish oil, arugula salad, black sesam seeds

Scottish Salmon Red Label homemade marinated 14€
gravlax sauce

Fresh crab & shrimps Salad 15€
guacamole

Homemade Pie with duck, seasonal vegetables 16€
4th to the world championship of Pate Croute 2016

Ham plate of Pata Negra 80g 18€
(100% iberico de Bellota, 36/48 months of maturing)

Homemade Duck Foie Gras 19€
black cherries marmelade

Plates

Black Beef Burger "100% Charolais", roasted potatoes 20€
Grilled tomato, arugula salad with pesto & Grana Padano

Farm Chicken Parmentier from Normandy region 20€
Mashed potatoes, rosemary juice

Fish & Chips with Cod, tartar sauce 21€
French fries

Pork cheeks slowly cooked & grilled Octopus 23€
Squid ink potato pureed, sweet pepper coulis, grilled chorizo

King Prawns just marinated & grilled 23€
Fresh vegetables Wok, roasted sesam seeds

Veal belly braised twelve hours 24€
Fresh seasonal vegetables saucepan, juicy sauce, roasted nuts

Sea Bream fillet, green asparagus 25€
Creamy risotto, Parmigiano cheese biscuit

Rib steak (300g) bearnaise sauce 26€
Roasted potatoes, fresh mushrooms and fresh spinash

Vegetarian Plate 18€
Gnocchi with fresh mushrooms, baby spinash & dutch cheese

The desserts window

7.80€

*Dark chocolate mousse, roasted almonds

*Fresh fruits salad with ginger & lime

*Coffee Tiramisu with dark rum

*Chocolate Tart, pear & toffee sauce

*Lemon curd Tart, italian meringue

*Panna Cotta, Lime & red Fruits sauce

*The Daily Napoleon

*The daily Fresh fruits Tart

"Gourmand" Coffee or Tea

*The Vanilla creme Brulee 8.5€

*Homemade Pancakes
chocolate or caramel sauce,
vanilla ice cream 9.5€

*The 6 Macaroons 10.5€
Recipe from LENÔTRE

*Champagne Gourmand 16€

Ask for our daily suggestion!

*Ice creams and Sorbets 3€/ball
(caramel,vanilla,raspberry,pistachio
chocolate,lemon,passion fruits)

LUNCH FORMULA
AT THE BAR
22€

EVENING MENU
ON BLACKBOARD WITH SELECTED
STARTERS, COURSES and DESSERTS
36€

BRUNCH
27€

Carpaccio, Grilled Cheese & Salads

Goat cheese salad 17€
Mixed salad, hot goat cheese pastillas, honey, walnuts & raisins

Caesar salad with chicken or marinated salmon 17€
Romaine lettuce, chicken or marinated salmon, croutons, parmesan cheese

Thai salad with fresh Shrimps 17€
Salad, soya bean sprouts, carrots, zucchinis, grilled sesams seeds Dressing

Italian salad 17€
Mixed salad, mozzarella cheese, raw ham, dried tomatoes & artichokes

French South West Salad 17€
Mixed salad, roasted potatoes, smoked duck breastfillets, duck confit, figs

Croque-Baroche or Croque-Lady (with egg) 16€/17€
With briioche, york ham, cheese, white sauce and mixed salad

Croque Tuscan : chicken, tomato, mozzarella cheese & fresh basil 17€

Beef Carpaccio, 100% charolais, Italian style, Roasted potatoes 18€

Scottish Salmon Carpaccio, red label, beetroots & wasabi sauce, 20€
roasted potatoes

Cheeses

Comté cheese (cow cheese)
Gorgonzola (cow blue cheese)
Farm goat cheese

One cheese : 8€
Assortment : 15€

Non-stop Service 7h15/23h30

Bank checks are not accepted

les Collectionneurs
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

BAROCHE 1925

Red Wine 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€
2014 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€

White wine 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€

Rosé Wine 75cl

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

Hot Drinks

Expresso & Decaf	2,6€
Cream coffee	4,5€
Double expresso	5,1€
Cappuccino	5,9€
Hot chocolate	5,9€
Viennese chocolate or coffee	6,8€
Irish coffee	12€
Tea KUSMI TEA	
Ceylan, Green ,Detox, Jasmine Earl grey, English breakfast	4,7€
Herbal tea : *Verbena, Camomilla, Tilleul*	4,7€

Fresh Drinks

Evian or Badoit red 75cl	6,8€
Bio Juices from ZENAT: 20cl	6€
Apple, peach, black currant, mango, kiwi/apple, tomato	
Fresh orange, lemon or grapefruit juices*	6,5€
Milkshake vanilla or chocolate	7.5€
Coca 33cl, Schweppes, Orangina, Ice Tea peach 25cl*	4,8€
Evian or Badoit red 33cl	4,7€
Beer - alcohol free - Buckler 25cl*	4,9€
Ginger Beer 20cl	4,8€
Corona 35,5cl*	5,8€
Cider 33cl *	6,5€

Carafe and Glasses

	carafe (50cl)	glass (12,5cl)
Red		
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€
2014 Château La Grave Figeac *"St Emilion Grand Cru AOC"*	35€	11€
White		
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€

Ask for our Magnums selection on the black board

Charles Mignon Blanc de blanc	75cl 74€
Maison Pannier Rosé brut "grand Classique"	75cl 76€
Laurent-Perrier "La Cuvée" brut	75cl 74€
"La Cuvée" Rosé	125€
"Grand Siècle" grande cuvée	225€
"Grand Siècle" magnum	449€
R. Pouillon Cuvée "Solera" *extra brut, premier cru*	75cl 84€
Billecart-Salmon Brut Rosé	75cl 128€
Bulles de Comptoir Par Charles Dufour	
La bouteille **#6**	85€
Le magnum **#5**	169€

HAPPY HOUR

EVERY DAY 17H/20H

-20% Only articles with *

Aperitives*

Pastis, Suze 4cl	6€
Campari 15cl	8€
Martini red, white or dry 15cl	8€
Sweet Wine, white or red 10cl	9€
Lillet 15cl	7€
Muscat de Rivesaltes 10cl	8€
Kir white wine 15cl	7€
Americano - homemade 15cl	11€
Royal Kir 15cl	11€

Alcohols & digestives 4cl

Get 27, Get 31, Malibu*	8€
Baileys*	8€
Vodka, Tequila, Rum*	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€
Rum amber *"Plantation"Gd réserve*	9€
Rum amber dark over proof	9€
Gin Hendricks, Bombay Saphire *	10€
Gin Sharish, Gin Mare*	11€
Roku Gin *	12€

Champagne!

Glasses of Champagne *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€

Draft Beers *

	25cl	50cl
San Miguel Ale	4,6€	9€
1664 White	4,6€	9€
Pietra Amber	4,6€	9€
Demory Paris IPA	4,6€	9€

STRAWBERRY WINE SPARKLING

glass (12.5cl): 8.50€
carafe (50CL): 29€
bottle (75CL): 43€

Whiskies

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€