BAROCHE 1925

En entrée ou pour partager...

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

Coeur de laitue grillé, sauce Ceasar 9€

La planche de saucisse sèche à partager 12€

Accras de Morue Maison 13€
Mayonnaise d'aïoli à l'encre de seiche

Déclinaison de tomates du moment 13€
Mozzarella Di Buffala, pistou au basilic frais

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

Poulpe grillé à la Plancha 14€
Coulis de Piperade de poivrons et oignons doux, chorizo grillé

Saumon d'Ecosse "Label Rouge" mariné par nos soins 15€
Sauce Gravlax

Fraicheur de crabe et crevettes 15€
Avocat, mangue et tomate fraiche

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 et son pain d'épices 19€
Confiture de cerises noires

La vitrine des desserts

7,90€

Salade de fruits Frais de saison
au gingembre et citron vert

Mousse au chocolat noir
et amandes grillées

Tiramisu au Café et Rhum brun

Tarte aux fraises et framboises
compote de rhubarbe

Tarte au Citron meringuée

Panna cotta à la vanille,
citron vert et fruits rouges

Mille-feuille du moment

Café ou Thé gourmand

Crêpes Maison 10€
sauce chocolat ou caramel salé
glace vanille

Crème Brûlée à la Vanille 9.5€

Les 6 Macarons 10.5€
recette LENÔTRE

"Champagne gourmand" 16€
Laurent-Perrier

Glaces et sorbets artisanales
(caramel salé, vanille,
chocolat, pistache, framboise
citron, fruit de la passion)
1 boule 4€ - 2 boules 7€ - 3 boules 9€

Nos Plats

Burger "Black Angus" à la graine de Moutarde 20€
Tomate grillée, oignons confit, mâche et Comté 18 mois

Parmentier de Poulet Rôti de la Mayenne 21€
Mousseline de pommes de Terre, jus aux aromates, chips de Vitelotte

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

Pancetta de Cochon Fermier grillé 22€
Mousseline de Pommes de Terre, Piperade de poivrons et oignons doux

Filet de Bar cuit à la Plancha 23€
Caviar d'Aubergines rôties, salade de Fenouil et cebette

Epaule d'agneau braisée 12 heures 23€
Fricassée de légumes de Saison, jus d'agneau, roquette au Pistou

Tataki de Thon rouge au sésame grillé 25€
Curry vert de légumes au lait de coco

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

Plat Végétarien: Conchiglioni gratinés à la Mozzarella 18€
concassé de tomates au basilic frais

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 fumé 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€
Pousses d'épinards,Soja, carottes, courgettes, vinaigrettesésame, oignons frits

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€

DEMANDEZ NOUS NOS PLATS
POUR VOS ENFANTS !

Fromages
de la Maison Quatrehomme

Comté 18 mois
Chèvre Fermier
Gorgonzola

Fromage au choix : 8€
Assortiment : 15€

Service continu 7h15/23h30

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

2016 Saint Chinian AOC "Premier Sceau" *Marion Pla* 26€
2018 Cahors AOP "Pur fruit du Causse" *Combel La Serre* 31€
2016 Côtes du Rhône AOP plan de Dieu *"la paulée" O.Chanzy* 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 AOC"Les Belles Vignes" *Maison Fournier* 39€
2017 "Ruben" Saumur Champigny AOC *Sebastien Bobinet* 40€
2015 "Aqui Lou" Gaillac VDF *Jerome Galaup* 41€
2018 Crozes-Hermitage AOC "Cuvée L" *Laurent Combier* 42€
2017 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€
2018 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€
2006/07 "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€
2009 Chateau Camensac Haut Medoc AOC 72€
2015 Beaune 1er Cru Dames Hospitalières *Anima Vinum* 95€
2015 Vieux Télégraphe Chateauneuf du Pape *Famille Brunier* 105€
2009 Savigny-les-Beaune 1er Cru Hospices de Beaune *A.Bichot* 115€
2009 Chateau Talbot SAINT JULIEN AOC "4 grand cru classé" 136€

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€
2017 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 *S.Bobinet* 42€
2017 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 -* 55€
2011 Puligny-Montrachet AOC *François Gaunoux* 79€
2014 Meursault AOC"Vieilles Vignes" *Domaine Buisson Charles* 85€

VINSROSÉS 75CL

2018 Côtes de Provence "les Valentines" 36€
2018 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	4,7€

Ceylan, Thé vert, Detox, Jasmin, 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		
2018 Cahors AOP "Pur fruit du Causse" *Combel La Serre*	22€	6.5€
2016 Côtes du Rhône AOP plan de Dieu *"la paulée" O.Chanzy*	23€	7€
2017 Haute cote de Beaune AOC "Pinot Noir" *F. Leprince*	25€	8€
2018 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€
Blanc		
2017 Chenin Blanc Vin de pays du Val de Loire *Maison Fournier*	17€	5€
2017 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 *S.Bobinet*	27€	8.5€
2017 Pouilly Fumé AOC *Domaine des Terres Blanches*	34€	10€
Rosé		
2018 Côtes de Provence "les Valentines"	24€	7.5€
2018 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 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€