THE DAILY SOUP 8€
FRENCH ONION SOUP 12€

TO START/TO SHARE

MELTING LEEKS, SMOKED DUCK BREAST 10€
GOLDEN CROUTONS, OLD-FASHIONED MUSTARD DRESSING

HOMEMADE COD FRITTERS 12€
FRESH HERBS TARTAR SAUCE

PLATE OF DRIED PORK SAUSAGE & TRUFFLE 12€

MUSHROOM HEADS STUFFED WITH BURGUNDY SNAILS 14€
PARSLEY & GARLIC BUTTER

WARM BRIOCHÉ LYON SAUSAGE WITH PISTACHIO 15€
PORTO WINE SAUCE

OUR GRAVLAX SCOTTISH SALMON "RED LABEL" 15€
SCANDINAVIAN SAUCE, PICKLES

CRISPY PRAWNS, FRESH BASIL 16€
SMOKED CHILI VIRGIN SAUCE

HOMEMADE PATÉ CROÛTE 18€
4TH TO THE WORLD CHAMPIONSHIP PÂTÉ CROÛTE IN 2016

HAM PLATE OF PATA NEGRA 22€
100% IBERICO DE BELLOTA 36/48 MONTHS OF MATURING/80G

MAIN COURSES

THE DAILY HOMEMADE SAUSAGE, MASHED POTATOES 20€
FARM PORK, BEAUFORT CHEESE,CUMIN, BACON, MILD GARLIC CREAM

YELLOW CHICKEN PARMENTIER WITH SPICES 22€
MUSHROOMS FRICASSEE, BABY ONIONS

"BLACK ANGUS" BEEF BURGER, ROASTED POTATOES 23€
GRILLED TOMATO, TRUFFLE GOUDA, MELTING ONIONS, TRUFFLE SAUCE

TWELVE HOURS BRAISED BEEF CHUCK-STUFFED CABBAGE 24€
SEASONAL VEGETABLES FRICASSEE, MUSTARD SEEDS JUICE

THE CATCH OF THE DAY, WHITE BUTTER SAUCE 24€
MELTING LEEKS, CRISPY CROUTONS

THE BAROCHE BEEF STEAK, GREEN PEPPER SAUCE (180G) 24€
ROASTED POTATOES

SCALLOPS ROASTED WITH SMOKED BACON 25€
RISOTTO, WATERCRESS COULIS, CRUNCHY PARMIGIANO CHEESE

VEGETARIAN PLATE : 20€
RIGATONI, EGGPLANTS, MASHED TOMATOES, CREAMY BURRATA

THE DAILY PLATE .....ASK TO YOUR WAIT/RESS/ER -.....

EXTRA SIDES 5€
FRENCH FRIES PROVENCAL STYLE, ROASTED POTATOES,
GREEN SALAD, SEASONAL VEGETABLES FRICASSEE,
MELTING LEEKS, RISOTTO, MASHED POTATOES

THE DESSERTS WINDOW

8.5€

GRAN'MA VANILLA CREAM
PEARS COMPOTE, BRITTANY SHORTBREAD

VANILLA RICE PUDDING
SALTED BUTTER CARAMEL & NUTS

CITRUS TART, PASSION FRUITS COULIS
ITALIAN MERINGUE

FRESH EXOTIC FRUITS SALAD
GINGER & LIME

DARK CHOCOLATE & PISTACHIO TART
SALTED BUTTER CARAMEL SAUCE

THE DAILY NAPOLEON 9.5€

THE VANILLA CRÈME BRÛLÉE 9.5€

NORMANDY TART APPLE/RHUBARB
DOUBLE CREAM 10€

HOMEMADE PANCAKES 10€
CHOCOLATE/NUTS OR SALTED CARAMEL
VANILLA ICE CREAM

OUR MACAROONS
BOX OF 6 FLAVOURS 13€

ICE CREAMS/SORBETS FROM MAISON ANTOLIN MAITRE ARTISAN GLACIER
VANILLA, CHOCOLATE, PISTACHIO,
SALTED CARAMEL, RASPBERRY
LEMON, PASSION FRUIT
1 SCOOP 4€ - 2 SCOOPS 7€ - 3 SCOOPS 9€

SALADS, GRILLED CHEESE & BIG PLATES

HOAT GOAT CHEESE SALAD 17€
MIXED SALAD, HOT GOAT CHEESE PASTILLAS (2), HONEY, WALNUTS, GOLDEN GRAPES

PARISIAN SALAD 17€
ROMAINE SALAD, COMTÉ, SMOKED YORK HAM, TOMATOES, SWEET CORNS, EGG

BANGKOK SALAD WITH MARINATED BEEF 18€
BABY SPINACHES, SLICED FRESH VEGETABLES, FRIED ONIONS & GARLIC, SESAME SAUCE

CAESAR SALAD WITH CHICKEN OR MARINATED SALMON 18€
ROMAINE SALAD, CAESAR SAUCE, CROÛTONS, GRANA PADANO

CROQUE MONSIEUR/MADAME : SMOKED YORK HAM & EMMENTAL BIO 17€/18€

VEGETARIAN CROQUE : FRESH MUSHROOMS & REBLOCHON CHEESE 18€

BEEF CARPACCIO, ARUGULA SALAD, MUSHROOMS, FRENCH FRIES PROVENCAL STYLE 19€

MARINATED SCOTTISH SALMON CARPACCIO, FRENCH FRIES PROVENCAL STYLE 20€

COD FISH AND CHIPS, TARTAR SAUCE 21€

PLEASE LOGIN
TO OUR WEBSITE
TO SEE
OUR TAKE-AWAY MENU
OR
TO ORDER
ON UBER EATS

CHEESES
FROM "LA MAISON QUATREHOMME"

COMTÉ 18 MONTHS
FARM GOAT CHEESE
PONT L'ÉVÈQUE (COW CHEESE)

One cheese : 8€
Assortment : 16€

NON-STOP Service
WIFI: le Baroche Wistro
code: welcome

RESTAURANT DE QUALITÉ
RECOMMANDÉ PAR LE COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE

les COLLECTIONNEURS
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

BRASSERIE BAROCHE — 1925 CHAMPS ELYSÉES

PLEASE ASK TO OUR SUGGESTIONS !

RED WINES 75CL

2018 Saint Chinian AOC "Premier Sceau" *Marion Pla*	29€
2019 Côtes du Rhône AOC plan de Dieu *"la paulée" O.Chanzy*	32€
2021 Saumur Champigny AOP "Hanami " *S.Bobinet*	34€
2019 Morgon AOC *Domaine Striffling "Corcelette"*	37€
2019 Sancerre AOC "Les Belles Vignes" *Maison Fournier*	39€
2020 Corse-Sartene AOP San Micheli *Polidori rocca-serra*	38€
2021 "Le Cartel" Alicante Bouschet VDF *Saint Martin Gruissant*	39€
2019 "Ruben" Saumur Champigny AOC *Sebastien Bobinet*	40€
2021 Crozes-Hermitage AOC "Cuvée L" *Laurent Combier*	40€
2017 Anjou-villages AOC Petra-Alba *Domaine de Bablut*	41€
2019 Julienas AOC *La Soeur Cadette à Saint Père*	41€
2018 Régnié AOC "La Ronze cuvée 1678" *Domaine Striffling*	42€
2020 Cotes de Provence AOC *Chateau la Martinette*	43€
2020 Rully AOC "Clos de Bellecroix" *Domaine de la Folie*	45€
2018 "Amatéus Bobi " Saumur Champigny AOC *Bobinet*	48€
2020 Cotes de Provence AOC "l'Agachon" *Clos de l'Ours*	51€
2011 Saint Emilion grand cru AOC *Chateau Roc de Boisseaux*	52€
2018 Mercurey 1er cru AOC *Olivier Chanzy*	53€
2016 Minervois AOP "Soleillades" *Domaine de Cantaussel*	54€
2021 "Le Cartel" Vieilles vignes Languedoc VDF	57€
2020 Chateauneuf du Pape "Télégramme" *Famille Brunier*	58€
2019 Gigondas AOC "Les Pallières" *Famille Brunier/Lynch*	63€
2016 Chateau "La Grave Figeac" St Emilion Grand cru AOC	65€
2020 Saint Joseph AOC "Cuvée du Papy" *Stéphane Montez*	67€
2019 Chateauneuf-du-Pape AOC *Chateau de Mont Redon*	69€
2016 Moulis en Medoc AOC Château Maucaillou	72€
2018 Pomerol AOC Chateau Montregard la Croix	87€
2009 Pernand-Vergelesses Hospices de Beaune *A.Bichot*	125€
2015 Chateau Leoville Poyferre ST JULIEN AOC *2 grand cru*	225€
2015 Château Pavie Macquin St Emilion 1er grand cru classé	235€
2016 Château des Tours Côtes du Rhône AOC E.Reynaud	260€

WHITE WINES 75CL

2019 Roussette de Savoie AOP "cuvée heritage" *A.Vacher*	25€
2021 Chenin Blanc VDP du Val de Loire *Maison Fournier*	27€
2021 Côtes du Rhone AOC *Reserve Mont Redon*	32€
2021 Quincy AOC *Domaine Adèle Rouzé*	33€
2009 Entre deux mer AOP Château Marjosse *Pierre Lurton*	35€
2020 Riesling AOC *Domaine Schlumberger "les Princes Abbes"*	36€
2021 Saumur AOC Poil de lièvre *S.Bobinet "Chenin"*	37€
2020 Vermentino IGP Pays d'Oc *Domaine Cantaussel*	38€
2020 Bouzeron AOC Vin de Bourgogne, *Olivier Chanzy*	39€
2021 Chablis AOP "cuvée vieilles vignes" *Domaine de la Motte*	45€
2020 Cotes de Provence AOC "Milia" *Clos de l'Ours*	45€
2020 Rully AOC "Clos la Folie" *Domaine de la Folie*	46€
2021 Pouilly Fumé AOC *Domaine Chatelain "Silex" Sauvignon*	50€
2019 Saint Péray AOP "Version" Domaine François Villard	51€
2019 Cotes de Provence AOC *"Clos Blanc"* la Martinette	54€
2015 Mercurey Premier Cru *"Clos du Paradis"* Dom. Voarick	62€
2021 Chateauneuf-du-Pape AOC *Chateau de Mont Redon*	67€
2014 Meursault AOC "Les Narvaux" *Olivier Chanzy*	85€

ROSES WINES 75CL

2021 Côtes de Provence AOC "Chateau la Martinette"	34€
2020 Côtes de Provence AOP Chateau Minuty "Prestige"	41€

HOT DRINKS

Expresso & decaf	2,8€
Americano	2,9€
Cream coffee	4,8€
Double expresso	5,5€
Cappuccino	6€
Hot Chocolate	6€
Viennese Chocolate or Coffee	7€
Irish coffee	13€
Teas or Herbal Teas KUSMI TEA	4,8€

Ceylon, Green Tea, Detox, Jasmin, Earl grey
English breakfast, Verbena & mint,
Chamomilla, Tilleul

FRESH DRINKS

ORGANIC FRUIT JUICES "ZENAT" 20CL 6,30€

Apple, peach, Current, Mango, Apple/kiwi, Tomato

Mineral water still/sparkling 75cl	6,9€
Fresh squeeze orange or grapefruit 20cl	6,5€
Coca/ Sprite 33cl , Schweppes / Orangina / Fuzetea 25cl	5.5€
Mineral water still/sparkling 33cl	4,7€
Alcohol free Heineken 25cl*	4.5€
Ginger Beer 20cl	4,8€
Corona 35,5cl*	5€
Cider 33cl *	6€

CARAFES & WINE GLASSES

	carafe (50cl)	glass (12,5cl)
Red		
2019 Côtes du Rhône plan de Dieu AOC *"la paulée" O.Chanzy*	23€	6.5€
2019 Morgon AOC *Domaine Striffling "Corcelette" Gamay*	26€	7.5€
2021 "Le Cartel" Alicante Bouschet VDF *Saint Martin Gruissant*	27€	8€
2021 Crozes-Hermitage AOC "Cuvée L" *Laurent Combier*	28€	8.5€
2019 Julienas AOC *La Soeur Cadette à Saint Père*	28€	8.5€
2011 Saint Emilion grand cru AOC *Chateau Roc de Boisseaux*	35€	11€
White		
2019 Roussette de Savoie AOP "cuvée heritage" *A.Vacher*	17€	5€
2021 "Chenin Blanc" Vin de pays du Val de Loire *Maison Fournier*	19€	5.5€
2021 Côtes du Rhone AOC *Reserve Mont Redon*	23€	6.5€
2020 Riesling AOC *Domaine Schlumberger "les Princes Abbes"*	25€	7€
2020 Vermentino IGP Pays d'Oc *Domaine Cantaussel*	27€	8€
2021 Chablis AOP "vieilles vignes" *Dom. de la Motte Chardonnay*	30€	9€
2021 Pouilly Fumé AOC *Domaine Chatelain "Silex" Sauvignon*	35€	11€
Rosé		
2021 Côtes de Provence AOC "Chateau la Martinette"	24€	6.8€
2021 Côtes de Provence AOC "Chateau la Martinette" Piscine (20cl)		10€
2021 Côtes de Provence AOP Chateau Minuty "Prestige"	28€	8€

Ask for our Magnums Selection ... (150cl)

Les vins de l'Arpette 75cl
Sparkling wine Bio
"l'Arpette Petille 2021" 38€

Charles Mignon 75cl
Blanc de blanc 76€

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

Laurent-Perrier 75cl
"La Cuvée" brut 76€
"La Cuvée" Rosé 125€
"Grand Siècle" grande cuvée 225€
"Grand Siècle" magnum 449€

Henriot
Millésimé 2012 134€

Bubbles!

GLASS OF CHAMPAGNE *10CL

"La Cuvée" brut Laurent-Perrier MAISON FONDÉE 1812	14€
Blanc de Blancs, "Premium Reserve" Charles Mignon Epernay	14€
Rosé Brut, Maison Pannier	14€
Glass of Prosecco	11€

HAPPY HOUR

EVERY DAY
17H/20H
-20% ON ARTICLES WITH *

DRAFT BEERS*

	25cl	50cl
San Miguel Blond	4,5€	7,9€
1664 White	4,5€	7,9€
Pietra Amber	4,5€	7,9€
Demory Paris IPA	4,5€	7,9€
Picon Beer	5,5€	8.9€

APERITIVES*

Pastis, Suze 4cl	6€
Pastis Henri Bardouin 4cl	8€
Campari 15cl	8€
Martini red, white or dry 15cl	8€
Lillet 15cl	7€
Muscat de Rivesaltes 10cl	8€
Vintage white or red *Mas Amiel*	9€
Mas Amiel rouge millésime 1999	12€
Kir white wine 15cl	7€
Royal Kir 15cl	11€

ALCOHOLS/DIGESTIVES 4CL

Get 27, Get 31, Malibu*	8€
Baileys*	8€
Vodka, Tequila, Rhum*	9€
Calvados hors d'âge *F. 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 arrangé Homemade	9€
Rhum ambre dark over proof	10€
Gin Hendricks, Bombay Saphire *	10€
Gin Sharish Gin Mare Roku Gin *	12€

Milk-Shake with fresh milk

VANILLA
CHOCOLATE
PISTACHIO
RASPBERRY
SALTED CARAMEL

9.50€

WHISKIES 4CL

JB (scotch)*	8€
Jack Daniel's (bourbon)*	9€
Nikka From the Barrel (Blendel malt)*	10€
Big Peat (blended malt)*	11€
Nikka Coffey Grain (Single Malt)*	12€
kavalan (Single Malt)*	12.5€
Dalmore 12 years (Single Malt)*	14€