Soupe du jour 8€
Soupe à l'oignon gratinée
12€

EN ENTREE OU A PARTAGER

Accras de Morue Maison 12€
Sauce Tartare aux herbes fraiches

Assiette de saucisson sec à la Truffe d'été 13€

Champignons farcis aux escargots de Bourgogne 14€
Beurre persillé à l'ail doux

Saucisson Lyonnais pistaché en Brioche 15€
Sauce au Porto

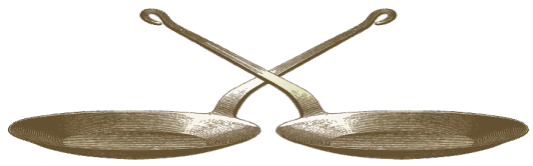
Notre Gravlax de Saumon d'ecosse "Label Rouge" 15€
Sauce Scandinave, pickles de légumes

Gambas croustillantes au basilic frais 16€
purée de poivrons doux au Piment fumé

Paté croûte Maison du moment 18€
4eme prix au championnat du Monde du Pâte Croûte en 2016

Assiette de Jambon Pata Negra 22€
100% Iberique de Bellota 36/48 mois d'affinage les 80g

Foie gras de canard aux figues 24€
pain d'épices Maison



POUR CONTINUER

Notre Saucisse Purée du Moment..... 20€
Cochon du Haut bois, Beaufort, cumin, lard fumé, crème a l'ail doux

Parmentier de poulet Fermier de la Mayenne 22€
Fricassée de champignons et oignons grelots

Burger de Boeuf "Black Angus"pommes de Terre rôties 23€
Tomate grillée, gouda à la truffe d'été, oignons confits, sauce Truffe

Chou farci au Paleron de Boeuf braisé 12 heures 24€
Fricassée de légumes d'Automne, jus à la graine de Moutarde

Filet de Cabillaud au Beurre blanc Nantais 24€
Pommes de Terre écrasées aux herbes fraîches

Le Véritable steak au poivre vert (180g) 24€
Pommes de Terre grenailles rôties

Noix de Saint Jacques roties au lard fumé 25€
Risotto, coulis de Cresson et Parmesan croustillant

Plat Végétarien: 20€
Rigatoni aux aubergines, tomates confites, burrata cremeuse

Plat du Jour ..... demander conseil à votre serveur .....

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 5€

Frites fraiches à la Provençale, pommes de Terre grenailles rôties
risotto crémeux, Fricassée de légumes d'Automne
mousseline de pommes de Terre

LA VITRINE DES DESSERTS

8.5€

Crème Vanille de ma grand-mère
Poires confites et crumble

Riz au lait vanillé
caramel au beurre 1/2 sel et noisettes

Tarte aux agrumes, coulis passion
meringue à l'italienne

Salade de fruits frais de saison
gingembre et citron vert

Tarte au chocolat noir et pistache
caramel au beurre 1/2 sel

Mille feuille du jour... 9.5€

Crème Brûlée à la Vanille 9.5€

Tarte Normande Pommes/Rhubarbe
crème épaisse 10€

Crêpes Maison 10€
Chocolat/noisette ou caramel salé
glace vanille

Nos macarons du moment
la boite de 6 pièces 13€

Glaces et sorbets Maison Antolin
maitre artisan glacier
vanille, chocolat, pistache,
caramel salé, framboise
citron, fruit de la passion
1 boule 4€ - 2 boules 7€ - 3 boules 9€

SALADES, CROQUES ET GRANDES ASSIETTES

Salade de chèvre chaud 17€
Pastillas de chèvre frais au miel, noix et raisins blonds

Salade Parisienne 17€
Salade Romaine, Comté, Jambon blanc fumé, tomates, maïs, oeuf mollet

Salade Bangkok au boeuf mariné 18€
Pousses d'épinards, julienne de légumes crus au sésame, oignons et ail frits

Salade Caesar au Poulet grillé ou Saumon mariné 18€
Salade romaine, sauce Caesar, croûtons, Grana Padano

Croque Monsieur/Madame jambon blanc fumé et Emmental Bio17€/18€

Croque Végétarien: Champignons frais et Reblochon de Savoie 18€

Carpaccio de Boeuf roquette et champignons frais, frites à la Provençale19€

Carpaccio de Saumon mariné par nos soins, frites à la Provençale 20€

Fish and Chips de Cabillaud, sauce Tartare 21€

NOUS CONTINUONS
DE VOUS PROPOSER
NOTRE CARTE
EN VENTE À EMPORTER
CONNECTEZ-VOUS
SUR NOTRE SITE OU SUR UBER EATS

FROMAGES DE LA MAISON QUATREHOMME

Comté 18 mois
Chèvre Frais
Gouda à la truffe d'été
Fromage au choix : 8€
Assortiment : 16€

Service continu
WIFI: le Baroche Wistro
code: welcome

Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

BRASSERIE BAROCHE — 1925 CHAMPS ELYSÉES

DEMANDEZ NOTRE VIN DE LA SEMAINE !

VINS ROUGES 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€
2020 Cotes de Provence AOC *Chateau la Martinette* 43€
2021 Rully AOC "Clos de Bellecroix" *Domaine de la Folie* 45€
2018 "Amatéus Bobi " Saumur Champigny AOC *Bobinet* 48€
2018 Côte de Nuit village AOC *Olivier Chanzy à Meursault* 51€
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€

VINS BLANCS 75CL

2019 Roussette de Savoie AOP "cuvée heritage" *A.Vacher* 25€
2021 Chenin Blanc VDP du Val de Loire *Maison Fournier* 30€
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* 51€
2020 Saint Péray AOP "Version" Domaine François Villard 52€
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€

VINSROSÉS 75CL

2021 Côtes de Provence AOC "Chateau la Martinette" 34€
2020 Côtes de Provence AOP Chateau Minuty "Prestige" 41€
*VDF= vin de France

BOISSONS CHAUDES

Café et décaféiné	2,8€
Café allongé	2,9€
Café crème	4,8€
Double express	5,5€
Cappuccino	6€
Chocolat chaud	6€
Chocolat ou café viennois	7€
Irish coffee	13€
Thés et Infusions KUSMI TEA	4,8€

Ceylan, Thé vert, Detox, Jasmin, Earl grey
English breakfast, Verveine & menthe,
Camomille, Tilleul

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits Bio "Zenat" 20cl	6,30€
Pomme, pêche, Cassis, Mangue, Pomme/kiwi, Tomate	
Evian ou Badoit rouge 75cl	6,9€
Jus d'orange ou pamplemousse frais 20cl	6,5€
Coca et Sprite 33cl, Schweppes, Orangina et Fuzetea 25cl	5.5€
Evian ou Badoit rouge 33cl	4,7€
Bière sans alcool Heineken 25cl*	4.5€
Ginger Beer 20cl	4,8€
Corona 35,5cl*	5€
Cidre 33cl *	6€

CARAFES &VERRES DE VIN

	carafe (50cl)	verre (12,5cl)
Rouge		
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 Crozes-Hermitage AOC "Cuvée L" *Laurent Combier*	28€	8.5€
2019 Julienas AOC *La Soeur Cadette à Saint Père*	28€	8.5€
2018 Côte de Nuit village AOC *Olivier Chanzy à Meursault*	35€	11€
2011 Saint Emilion grand cru AOC *Chateau Roc de Boisseaux*	35€	11€
Blanc		
2019 Roussette de Savoie AOP "cuvée heritage" *A.Vacher*	17€	5€
2021 "Chenin Blanc" Vin de pays du Val de Loire *Maison Fournier*	20€	6€
2021 Côtes du Rhone AOC *Reserve Mont Redon*	23€	6.5€
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€
2020 Saint Péray AOP "Version" Domaine François Villard	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€

Les vins de l'Arpette 75cl
Vin pétillant Bio
"l'Arpette Petille 2021" 38€

Maison Pannier 75cl
Rosé brut "grand Classique" 76€
Blanc de blanc 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€

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 ou rouge *Mas Amiel*	10€
Mas Amiel rouge millésime 1999	14€
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 *F. Fournier*	10€
Cognac *Bisquit VSOP*	11€
Cognac *X.OFrapin Château Fontpinot*	18€
Bas Armagnac - *Château de Laubade*	13€
Poire williamine *Moran*	9€
Mirabelle *Miclo grande réserve*	9€
Rhum arrangé de la Maison	9€
Rhum ambre dark over proof	10€
Gin Hendricks, Bombay Saphire *	10€
Gin Sharish Gin Mare Roku Gin *	12€

LesBulles!

CHAMPAGNE À LA COUPE *10CL

"La Cuvée" brut Laurent-Perrier	14€
Blanc de Blancs Champagne Pannier	14€
Rosé Brut "grand Classique" Champagne Pannier	14€
Coupe de Prosecco	11€

BIÈRES PRESSION

	*25cl	50cl
San Miguel Blonde	4,5€	7,9€
1664 Blanche	4,5€	7,9€
Demory Paris IPA	4,5€	7,9€
Bière de Noël	5€	8.3€
Picon bière	5,5€	8.9€

Milk-Shake
au lait frais

VANILLE
CHOCOLAT
PISTACHE
FRAMBOISE
CARAMEL SALÉ

9.5€

WHISKIES 4CL

JB (scotch)*	8€
Jack Daniel's (bourbon)*	9€
Nikka From the Barrel (Blendel malt)*	11€
Big Peat (blended malt)*	10€
Nikka Coffey Grain (Single Malt)*	12€
kavalan (Single Malt)*	13€
Dalmore 12 ans (Single Malt)*	14€
Laphroaig Four Oak (Single Malt)*	14€
Old Pulteney Huddart (bourbon)*	14€