

THE DAILY SOUP 9€
FRENCH ONION SOUP 13€



TO START/TO SHARE

EGGS MAYONNAISE WITH BLACK GARLIC, BLACK SESAME SEEDS 7€
ARTICHOKES & TOMATOES CONFIT IN OLIVE OIL 12€
OLIVE TAPENADE AND PARMESAN SHAVING
HOMEMADE COD FRITTERS 13€
CHILLI SAUCE WITH FRESH HERBS
ORGANIC CHICKEN EGG PERFECT COOKING ! 13€
CANDIED LATE SUMMER VEGETABLES, PINE NUTS & SMALL CROUTONS
MUSHROOM HEADS STUFFED WITH BURGUNDY SNAILS 15€
PARSLEY & GARLIC BUTTER

OUR GRAVLAX SCOTTISH SALMON "RED LABEL" 16€
GRAVLAX SAUCE & PICKLES
FRESH CRAB & SHRIMPS SALAD 16€
GUACAMOLE, SWEET PEPPER COULIS AND SESAME TUILE
HOMEMADE POULTRY PÂTÉ CROÛTE, FOIE GRAS, APRICOTS 18€
(DUCK, GUINEA FOWL AND FARM CHICKEN)
HAM PLATE OF PATA NEGRA 23€
100% IBERICO DE BELLOTA 36/48 MONTHS OF MATURING/80G



THE DESSERTS
WINDOW

9.5€



SALTED BUTTER CARAMEL CREAM
GRAN'MA RECIPE, BRITTANY SHORTBREAD

THE DELICIOUS CHOCOLATE MOUSSE
TONKA BEAN CRUMBLE

FRESH EXOTIC FRUITS SALAD
GINGER & LIME

LEMON TART "ITALIAN MERINGUE"
MANGO&PASSION FRUIT COULIS

THE DAILY NAPOLEON

THE FRESH RASPBERRY TART

VANILLA CRÈME BRÛLÉE 10€

HOMEMADE CREPES 11€
CHOCOLATE/NUTS OR SALTED CARAMEL
VANILLA ICE CREAM

ROASTED FRESH FIGS
WITH HONEY LAVENDER 12€
BRITTANY SHORTBREAD,VANILLA ICE CREAM

NORMANDY PIE OF THE DAY 11€
POT OF CREAM

COFFEE OR TEA GOURMAND 11€

OUR MACAROONS L'ENÔTRE
BOX OF 6 FLAVOURS 14€

ICE CREAMS/SORBETS FROM
LES SORBETS DE SAINT MANDÉ
ARTISAN GLACIER

VANILLA, CHOCOLATE, PISTACHIO,
SALTED CARAMEL, RASPBERRY
LEMON, PASSION FRUIT

1 SCOOP 4.5€ - 2 SCOOPS 8€ - 3 SCOOPS 11€

MAIN
COURSES

LINGUINE WITH EGGPLANTS AND MELTING TOMATOES 21€
CREAMY BURRATA
THE TRADITIONAL AND TASTY SAUSAGE 22€
DAILY PUREED, FARM PORK, JUICY SAUCE
"BLACK ANGUS" BEEF BURGER, GRILLED BACON 23€
FRENCH FRIES PROVENCAL STYLE
FARM ROASTED CHICKEN BREAST 23€
GNOCCHI, MUSHROOMS, CHERRY TOMATOES, SPRING ONIONS
ROASTED SEA BREAM FILLET COOKED "À LA PLANCHA" 24€
CHERRY TOMATOES, OLIVES, CAPERS & FRESH HERBS
GRILLED VEAL BREAST 25€
ROASTED POTATOES, FRESH BABY SPINACH, BROWN MUSHROOMS
THE BAROCHE BEEF STEAK, GREEN PEPPER SAUCE (200G) 26€
ROASTED POTATOES
ROASTED COD FILLET 26€
VEGETABLES FRICASSEE, GREEN CURRY CREAM

DAILY PLATE : ASK TO YOUR WAIT-ER-RESS !

EXTRA SIDES 6€

FRENCH FRIES "PROVENCAL STYLE", ROASTED POTATOES,
GNOCCHI , SEASONAL VEGETABLES FRICASSEE,
POTATOES PUREED, EGGPLANTS AND MELTED TOMATOES.

SALADS, GRILLED CHEESE & BIG PLATES

HOT GOAT CHEESE SALAD 19€
FRESH GOAT CHEESE PASTILLAS, MIXED SALAD, WALNUTS AND WHITE GRAPES
PARISIAN SALAD 19€
ROMAINE SALAD, COMTÉ, SMOKED YORK HAM, TOMATOES, SWEET CORNS, EGG
BANGKOK SALAD WITH MARINATED BEEF 19€
BABY SPINACH, SLICED FRESH VEGETABLES, FRIED ONIONS & GARLIC, SESAME SAUCE
CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN OR MARINATED SALMON 19€
ROMAINE SALAD, CAESAR SAUCE, CROÛTONS, GRANA PADANO
CROQUE MONSIEUR/MADAME SMOKED YORK HAM & EMMENTAL BIO 19€
BEEF CARPACCIO ARUGULA SALAD, MUSHROOMS, GRANA PADANO, FRENCH FRIES 21€
MARINATED SCOTTISH SALMON CARPACCIO, FRENCH FRIES 22€
COD FISH AND CHIPS, TARTAR SAUCE WITH FRESH HERBS 22€

CHEESES
FROM "LA MAISON
QUATREHOMME"

COMTÉ 18 MONTHS
GOAT CHEESE
FOURME D'AMBERT
One cheese : 9€
Assortment : 17€

NON-STOP Service
WIFI: le Baroque Wistro
code: baroque2025



PLEASE LOGIN
TO OUR WEBSITE
TO SEE
OUR TAKE-AWAY MENU
INCLUSIVE OF SERVICE CHARGES



RED WINES 75cl

Bourgogne Pinot Noir Chitry AOC - <i>Domaine Giraudon</i>	2024	28€
Côtes du Rhône V. Chusclan AOC " <i>Cordélia</i> " <i>Dom. Clavel</i>	2021	32€
Corse-Sartène AOP - <i>Domaine San Micheli</i>	2021	38€
Morgon AOC " <i>Corcelette</i> " - <i>Domaine Striffling</i>	2019	39€
Alsace - Pinot Noir AOC " <i>Les Sens</i> " - <i>Schmitt & Carrer</i> 	2024	41€
Sancerre AOC " <i>Les Belles Vignes</i> " - <i>Maison Fournier</i>	2019	43€
Côtes de Provence AOC - <i>Château la Martinette</i> 	2021	43€
Crozes-Hermitage AOC - <i>Laurent Combier</i> 	2024	48€
Moulin à Vent "vieilles vignes" AOP - <i>Famille Patenôte</i>	2020	48€
Rully AOC "Clos de Bellecroix" - <i>Domaine de la Folie</i>	2021	49€
Vin de Pays de l'Hérault "Les Creisses" - <i>P. Chesnelong</i>	2023	50€
Côtes de Provence AOC "l'Agachon" - <i>Clos de l'Ours</i> 	2020	51€
Minervois AOP "Soleillades" - <i>Domaine de Cantaussel</i> 	2016	56€
St Emilion Grand Cru AOC - <i>Château La Chapelle-Lescours</i>	2013	56€
Languedoc VDF "Grenache Noir" - <i>Le Cartel</i>	2021	57€
Châteauneuf du Pape AOC "Télégramme" - <i>Brunier</i>	2020	58€
Gigondas AOC "Les Pallières" - <i>Famille Brunier/Lynch</i>	2019	65€
Mercrey 1er cru AOC "Clos des Fourneaux" - <i>Four Bassot</i>	2020	68€
St Emilion Grand Cru AOC - <i>Château La Grave Figeac</i>	2018	68€
Saint Joseph AOC "Cuvée du papy" - <i>Stéphane Montez</i>	2023	75€
Moulis en Médoc AOC - <i>Château Maucaillou</i>	2016	75€
Crozes-Hermitage AOC "Clos des Grives" - <i>L. Combier</i>	2020	93€
Pommard AOC - <i>Dom. Désertaux Ferrand</i>	2019	97€
Côte Rôtie AOC "Fortis" - <i>Stéphane Montez</i>	2023	105€
St Estephe AOC - <i>La Dame de Montrose</i>	2019	120€
Beaune 1er Cru AOC " <i>Dames Hospitalières</i> " Hospices de Beaune	2018	140€
Pommard 1er Cru AOC " <i>Dames de la Charité</i> " Hospices de Beaune	2018	165€
St Julien 2e Grand Cru Classé AOC - <i>Ch. Léoville Poyfèrre</i>	2015	225€
St Emilion 1er Grand Cru Classé AOC - <i>Ch. Pavie Macquin</i>	2015	230€

WHITE WINES 75cl

Chenin Blanc VDP du Val de Loire - <i>Maison Fournier</i>	2024	32€
Var IGP "Rollier" - <i>Ch. la Martinette</i> 	2022	32€
Collines Rhodanniennes IGP "Blanc d'en face"- <i>S. Montez</i>	2021	34€
Côtes du Rhône AOC - <i>Réserve Mont Redon</i>	2022	35€
Saint Veran AOC - <i>Domaine Pierre des Dames</i>	2024	35€
Bourgogne Aligoté AOC - <i>Domaine de l'Ecette</i>	2023	37€
Riesling AOC " <i>les Princes Abbes</i> " - <i>Dom. Schlumberger</i>	2022	39€
Quincy AOC - <i>Dom. Adèle Rouzé</i>	2023	36€
Pays d'Oc IGP "Vermentino" - <i>Dom. Cantaussel</i> 	2020	38€
Saumur VDF "Poil de Lièvre" - <i>Domaine Bobinet</i> 	2022	39€
Bouzeron AOC Vin de Bourgogne - <i>Dom. Olivier Chanzy</i>	2022	39€
Côtes de Provence AOC "Milia" - <i>Clos de l'Ours</i> 	2020	45€
Sancerre AOC - <i>Domaine Bernard Fleuriet</i> 	2023	49€
Chablis AOP "Vieilles vignes" - <i>Domaine de la Motte</i>	2023	49€
Côtes de Provence AOC "Clos Blanc" - <i>Ch. la Martinette</i> 	2019	54€
Pouilly Fumé AOC " <i>Silex</i> " - <i>Dom. Chatelain</i>	2023	54€
Pouilly-Fuissé AOP "Vieilles vignes" - <i>Dom. Pascal Renaud</i>	2023	55€
Saint Péray AOP "Version" - <i>Dom. François Villard</i>	2020	55€
Châteauneuf-du-Pape AOC - <i>Ch. Mont Redon</i>	2021	69€
Pessac-Léognan AOC - <i>Château Carbonnieux</i>	2016	92€
Meursault AOC "Les Narvaux" - <i>Dom. Olivier Chanzy</i>	2023	123€

ROSES WINES 75cl

Côtes de Provence AOC - <i>Ch. la Martinette</i> 	2024	33€
Côtes de Provence AOP "Prestige" - <i>Ch. Minuty</i>	2024	45€

HOT DRINKS

Expresso & decaf	3,1€
Americano	3,3€
Cream coffee	4,8€
Double expresso	5,9€
Cappuccino/chococcino	6,5€
Hot Chocolate	6,5
Viennese Chocolate or Coffee	8€
Irish coffee	13€
Teas or Herbal Teas	5,5€
KUSMI TEA 	
<i>Ceylon, Green Tea, Detox, Jasmin, Earl grey</i>	
<i>English breakfast, Verbena & mint, Chamomilla, Tilleul</i>	

FRESH DRINKS

JUS DE FRUITS "BISSARDON" 25cl	6,3€
PINEAPPLE, APRICOT, RASPBERRY, APPLE, MANGO	
Mineral water still/sparkling 75cl	7,5€
Fresh squeeze orange or grapefruit 20cl	6,8€
Coca/ Sprite 33cl, Schweppes / Orangina / Fuzetea 25cl	6,5€
Mineral water still/sparkling 33cl	5€
Alcohol free Beers 25cl*	4,8€
Ginger Beer 20cl	4,8€
Corona 35,5cl*	7€
Cider 33cl *	6€



CARAFES & WINE GLASSES

Red

		carafe	glass
		(50cl)	(12,5cl)
Bourgogne Pinot Noir Chitry AOC - <i>Domaine Giraudon</i>	2024	19€	6€
Côtes du Rhône V. Chusclan AOC " <i>Cordélia</i> " <i>Domaine Clavel</i>	2021	22€	6.5€
Morgon AOC " <i>Corcelette</i> " <i>Domaine Striffling</i>	2019	26€	7.5€
Alsace - Pinot Noir AOC "Les Sens" - <i>Schmitt & Carrer</i> 	2024	27.5€	8€
Crozes-Hermitage AOC "Cuvée L" - <i>Laurent Combier</i> 	2024	32€	9.5€
St Emilion Grand Cru AOC - <i>Château La Chapelle-Lescours</i>	2013	37€	12€

White

Chenin Blanc VDP du Val de Loire - <i>Maison Fournier</i>	2024	22€	6.5€
Var IGP "Rollier" - <i>Ch. la Martinette</i> 	2022	22€	6.5€
Côtes du Rhône AOC - <i>Réserve Mont Redon</i>	2022	23€	7€
Saint Veran AOC - <i>Domaine Pierre des Dames</i>	2024	23€	7€
Riesling AOC " <i>Les Princes Abbes</i> " - <i>Dom. Schlumberger</i>	2022	24€	7€
Bourgogne Aligoté AOC - <i>Dom. de l'Ecette</i>	2023	25€	7.5€
Sancerre AOC - <i>Domaine Bernard Fleuriet</i> 	2023	32,5€	10€
Chablis AOP "Vieilles Vignes" <i>Dom. de la Motte</i>	2023	32,5€	10€

Rosé

Côtes de Provence AOC <i>Château la Martinette</i> 		24€	7€
Côtes de Provence AOC <i>Château la Martinette</i> 	Piscine	(20cl)	10€
Côtes de Provence AOP "Prestige" <i>Château Minuty</i>		30€	9€

Ask for our full selection

Maison Pannier	75cl
Rosé brut "Grand Clasique"	80€
Blanc de blancs	80€
Laurent-Perrier	75cl
"La Cuvée" brut	80€
"La Cuvée" Rosé	125€
"Grand Siècle" grande cuvée	225€
Laurent-Perrier	150cl
"La Cuvée" brut	158€
Jacques Lassaigue	
Blanc de Blancs	105€
"Les vignes de Montgueux "	
Henriot	
Millésimé 2012	134€



GLASS OF CHAMPAGNE *10cl

"La Cuvée" brut 	15€
Blanc de Blancs Champagne Pannier	15€
Rosé Brut "grand classique" Champagne Pannier	15€
Glass of Prosecco	11€



DRAFT BEERS *	25cl	50cl
San Miguel Blonde	5,5€	9€
Colomba "white"	5,5€	9€
Demory IPA - Paris	5,5€	9€
Myrha APA - Paris	5,5€	9€
Picon bière	6€	9.5€

HAPPY HOUR

EVERY DAY

17H/20H

-20% ON ARTICLES WITH *

APERITIVES*

Pastis, Suze, Ricard 4cl	6€
Pastis Henri Bardouin 4cl	8€
Campari 4cl	8€
Martini red, white or dry 10cl	8€
Lillet 10cl	7€
Muscat de Rivesaltes 10cl	8€
Vintage white or red <i>Mas Amiel</i>	10€
Mas Amiel rouge millésime 1999	14€
Kir white wine 12.5cl	7€
Royal Kir 10cl	12€

ALCOHOLS/DIGESTIVES 4cl

Get 27, Get 31 Menthe pastille*	8€
Baileys*	8€
Vodka, Tequila, Rhum*	9€
Calvados 20ans - <i>Le Pommeray</i>	10€
Cognac VSOP - <i>Courvoisier</i>	11€
Cognac XO - <i>Courvoisier</i>	18€
Bas Armagnac 25ans - <i>Laubade</i>	13€
Poire William/ <i>Mirabelle</i> - <i>Nicolo</i>	9€
Framboise - <i>Nicolo</i>	9€
Gin Hendricks, Bombay Sapphire *	10€
Roku Gin *	12€
Rhum Don Papa/ <i>plantation</i> 5 ans	9€
Rhum Plantation original dark	10€
Rhum Plantation XO	13€
Les Rhums - <i>Maison C'Rhum</i>	12€

Milk-Shake
with fresh milk

VANILLA
CHOCOLATE
PISTACHIO
RASPBERRY
SALTED CARAMEL



9.50€

WHISKIES 4cl

JB (scotch)*	8€
Jack Daniel's (bourbon)*	9€
Monkey Shoulder (Single Malt)*	10€
Nikka From the Barrel (Blended 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€