Soupe du jour 9€
Soupe à l'oignon gratinée 13€

BRASSERIE BAROCHE 1925 CHAMPS ELYSÉES

EN ENTREE OU A PARTAGER

Oeufs Mayonnaise à l'ail noir et sésame grillé 7€

Artichauts et tomates confites à l'huile d'olive 12€
Tapenade d'olives et copeaux de Parmesan

Accras de Poissons aux herbes Fraîches 13€
sauce tomate "Pimentos"

Oeuf de poule Bio cuisson Parfaite! 13€
légumes de fin d'été confits, pignons de pin et petits coûtons

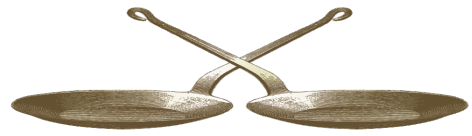
Champignons farcis aux escargots de Bourgogne 15€
beurre aux herbes fraîches et ail confit

Saumon d'Ecosse "label rouge" mariné par nos soins 16€
Sauce Gravlax et légumes pickles

Fraicheur de crabe et crevettes 16€
guacamole d'avocat, coulis de poivrons doux, tuile au sésame

Paté croûte de Volailles au foie gras et abricots 18€
(Pintade, Canard, poulet fermier)

Assiette de Jambon Pata Negra 23€
100% Iberique de Bellota 36/48 mois d'affinage les 80g



POUR CONTINUER

Linguine aux aubergines et tomates confites 21€
Burrata crémeuse

Notre Fameuse Saucisse Purée du moment... 22€
Cochon du Perche, jus corsé et condiments

Notre Burger de Boeuf "Angus" au Bacon grillé 23€
Frites fraîches à la Provençale

Suprême de poulet "Plein Champs" rôti sur sa peau 23€
Poêlée de gnocchis, champignons, tomates cerises, oignons nouveaux

Filet de Daurade Royale cuit à la Plancha 24€
Fricassée de tomates Cerises, olives, câpres et herbes fraîches

Poitrine de Veau confite, puis grillée 25€
Poêlée de pommes de Terre, epinards frais, champignons bruns

Le Véritable steak au poivre vert (200g) 26€
Pommes de Terre grenailles rôties

Filet de Cabillaud rôti sur sa peau 26€
Fricassée de légumes du moment, crème au curry vert

Plat du Jour: *DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE SERVEUR!*

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 6€

Frites fraîches à la Provençale, pommes de Terre grenailles rôties
Poêlée de gnocchis, Fricassée de légumes du moment,
Purée de pommes de Terre, Aubergines et tomates confites

SALADES, CROQUES ET GRANDES ASSIETTES

Salade de chèvre chaud 19€
Pastillas de chèvre frais rôties, salade mesclun, noix et raisins blonds

Salade Parisienne 19€
Salade Romaine, Comté, Jambon blanc fumé, tomates, maïs, oeuf mollet

Salade Bangkok au boeuf mariné 19€
Pousses d'épinards, julienne de légumes crus, sésame grillé, oignons frits

Salade Caesar au Poulet croustillant ou Saumon mariné 19€
Salade romaine, sauce Caesar, croûtons, Grana Padano

Croque Monsieur/Madame *jambon blanc fumé et Emmental Bio* 19€

Carpaccio de Boeuf *roquette, Grana padano, Champignons et frites* 21€

Carpaccio de Saumon mariné par nos soins, *frites à la Provençale* 22€

Fish and Chips de Cabillaud, *sauce Tartare aux herbes fraiches* 22€

LA VITRINE DES DESSERTS

9.5€

Crème Caramel de ma Grand-mère
au beurre 1/2 sel, sablé Breton

Mousse au chocolat tres gourmande
à la fleur de sel et crumble tonka

Salade de fruits frais de saison
gingembre et citron vert

Tarte au citron meringuée
coulis de mangue

Tarte aux framboises fraiches
coulis de fruits rouges

Notre mille feuille du jour...

Crème Brûlée à la Vanille 10€

Nos Crêpes Maison 11€
Chocolat/noisette ou caramel salé
glace vanille

Figues rôties au miel de lavande 12€
biscuit breton et glace vanille

Tarte Normande du jour
et sa crème épaisse 12€

Café ou thé Gourmand 13€
suivant la saison

Nos macarons du moment
la boite de 6 pièces 14€ LENÔTRE

Glaces et sorbets
"Les Sorbets de Saint Mandé"
maitre artisan glacier

Glaces: vanille, chocolat, pistache
caramel salé

Sorbets: framboise, citron vert
fruit de la passion

1 boule 4.5€ - 2 boules 8€ - 3 boules 11€

Fromages de la Maison Quatrehomme

Comté 18 mois
Chèvre Fermier
Fourme d'ambert
Fromage au choix : 9€
Assortiment : 17€

Service continu
WIFI: Le Baroche (Wistro)
code: baroche2025
Prix TTC, Service Compris

Restaurant de qualité — Reconnu par le Collège Culinaire de France

Teritoria

Vins rouges *75cl*

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

Vins blancs *75cl*

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

VinsRosés *75cl*

Côtes de Provence *AOC* - Ch. la Martinette	2024	33€
Côtes de Provence *AOP* "Prestige"- Ch. Minuty	2024	45€

Boissons chaudes

Café et décaféiné	3.1€
Café allongé, noisette	3,3€
Café crème	4,8€
Double express	5,9€
Cappuccino/Chococcino	6,5€
Chocolat chaud	6,5€
Chocolat ou café viennois	8€
Irish coffee	13€
Thés et Infusions KUSMI TEA	5,5€

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

Boissons fraîches

Jus de fruits "BISSARDON" 25cl	6,3€
Ananas, Abricot, Framboise, Pomme, Orange, Mangue, Tomate	
Thonon ou Vals 75cl	7,5€
Thonon ou Vals 33cl	5€
Thé glacé maison 33cl	5€
Jus d'orange ou pamplemousse frais 20cl	6,8€
Coca/Coca Zero,Perrier, Sprite 25cl, Orangina,Fuzetea 25cl	6,5€
Bière sans alcool Heineken 0% 33cl* Ginger Beer 20cl	4.8€
Corona 35,5cl*	7€
Cidre 33cl *	6€

Carafes & Verres de vin

	carafe (50cl)	verre (12,5cl)
Rouge		
Bourgogne Pinot Noir Chitry *AOC - Domaine Giraudon* 2024	19€	6€
Côtes du Rhône V. Chusclan *AOC "Cordélia" Domaine Clavel* 2021	22€	6.5€
Morgon *AOC "Corcelette" Domaine Striffling* 2019	26€	7.5€
Alsace - Pinot Noir *AOC* "Les Sens" - *Schmitt & Carrer* 2024	27,5€	8€
Crozes-Hermitage *AOC* "Cuvée L" - *Laurent Combier* 2024	32€	9,5€
St Emilion Grand Cru *AOC - Château La Chapelle-Lescours* 2013	37€	12€
Blanc		
Chenin Blanc VDP du Val de Loire - *Maison Fournier* 2024	22€	6,5€
Var *IGP* " Rollier" - *Ch. la Martinette* 2022	22€	6,5€
Côtes du Rhône *AOC - Réserve Mont Redon* 2022	23€	7€
Saint Veran *AOC - Domaine Pierre des Dames* 2024	23€	7€
Riesling AOC *"Les Princes Abbes" - Dom. Schlumberger* 2022	24€	7€
Bourgogne Aligoté *AOC - Dom. de l'Ecette* 2023	25€	7,5€
Sancerre AOC *- Domaine Bernard Fleuriet* 2023	32,5€	10€
Chablis *AOP* "Vieilles Vignes" *Dom. de la Motte* 2023	32,5€	10€
Rosé		
Côtes de Provence *AOC Château la Martinette*	24€	7€
Côtes de Provence *AOC Château la Martinette* Piscine	(20cl)	10€
Côtes de Provence *AOP* "Prestige" *Château Minuty*	30€	9€

A votre disposition notre carte "Complète"

Champagnes

Maison Pannier **75cl**
Rosé brut "Grand Classique" 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 Lassaigne
Blanc de Blancs 105€
"Les vignes de Montgueux "

Henriot
Millésimé 2012 134€

HAPPY HOUR
TOUS LES JOURS
17H/20H
-20% ARTICLES MARQUÉS *

Apéritifs*

Pastis, Ricard, Suze 4cl	6€
Pastis Henri Bardouin 4cl	8€
Campari 4cl	8€
Martini rouge, blanc ou dry 10cl	8€
Lillet 10cl	7€
Muscat de Rivesaltes 10cl	8€
Vintage blanc ou rouge *Mas Amiel*	10€
Mas Amiel rouge millésime 1999	14€
Kir vin blanc 12.5 cl	7€
Kir royal 10cl	12€

Alcools et digestifs 4cl

Get 27, Menthe pastille, Get 31*	8€
Baileys*	8€
Vodka, Tequila, Rhum*	9€
Calvados 20 ans - *Le Pommeray*	10€
Cognac *VSOP - Courvoisier*	11€
Cognac *X.O - Courvoisier*	18€
Bas Armagnac 25 ans - *Laubade*	13€
Poire william/Mirabelle/Framboise Domaine Nicolo	9€
Gin Hendricks, Bombay Saphire *	10€
Gin Roku *	12€
Rhum Don Papa/ plantation 5 ans	9€
Rhum Plantation original dark	10€
Rhum Plantation XO	13€

LesBulles!

Champagne à la coupe *10cl

Laurent-Perrier Brut "La Cuvée"	15€
Blanc de Blancs Champagne Pannier	15€
Rosé Brut "Grand classique" Champagne Pannier	15€
Coupe de Prosecco	11€

Bières pression

	*25cl	50cl
San Miguel Blonde	5,5€	9€
Pietra Blanche	5,5€	9€
Myrha APA - Paris	5,5€	9€
Demory IPA - Paris	5,5€	9€
Picon bière	6€	9.5€

Milk-Shake
au lait frais

VANILLE
CHOCOLAT
PISTACHE
FRAMBOISE
CARAMEL SALÉ

9.5€

Whiskies 4cl

JB (Scotch)*	8€
Jack Daniel's (Bourbon)*	9€
Big Peat (Blended malt)*	10€
Monkey Shoulder (Single Malt)*	10€
Nikka From the Barrel (Blended malt)*	11€
Nikka Coffey Grain (Single malt)*	12€
Kavalan (Single malt)*	13€
Dalmore 12 ans (Single malt)*	14€
Laphroaig Four Oak (Single malt)*	14€