

SOUPE DU JOUR 9€
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 14€



EN ENTREE OU A PARTAGER

OEUF MAYONNAISE À L'AIL NOIR ET SÉSAME GRILLÉ 8€ "FINALISTE CHAMPIONNAT DU MONDE 2025"	SAUMON D'ECOSSE "LABEL ROUGE" MARINÉ PAR NOS SOINS 16€ SAUCE GRAVLAX ET LÉGUMES PICKLES
BUTTERNUT RÔTI AU MIEL ET ROMARIN 12€ BURRATA CRÉMEUSE, GRAINES DE COURGES ET PIMENT FUMÉ	PATÉ CROÛTE "TOUT VOLAILLE" AU FOIE GRAS 18€ (PINTADE, CANARD, POULET FERMIER) ET PICKLES DE LÉGUMES
OEUF DE POULE BIO CUISSON PARFAITE! 13€ FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS CRÉMÉS, PIGNONS ET PETITS CROUTONS	ASSIETTE DE JAMBON PATA NEGRA 23€ 100% IBERIQUE DE BELLOTA 36/48 MOIS D'AFFINAGE LES 80G
ACCRAIS DE MORUE AUX HERBES FRAÎCHES 14€ SAUCE TOMATE "PIMENTOS"	FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUX FIGUES 24€ (LE VERRE DE MAURY DU MAS À MIEL 10cl EN SUPPLÉMENT 10€)
CHAMPIGNONS FARCIS AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE 15€ BEURRE AUX HERBES FRAÎCHES ET AIL CONFIT	



LA VITRINE
DES DESSERTS

9.5€



- CRÈME CARAMEL DE MA GRAND-MÈRE
AU BEURRE 1/2 SEL, SABLÉ BRETON
- MOUSSE CHOCOLAT NOIR 70% DE CACAO
FLEUR DE SEL ET CRUMBLE TONKA
- SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
GINGEMBRE ET CITRON VERT
- TARTE AU CITRON MERINGUÉE
COULIS DE MANGUE
- NOTRE MILLE FEUILLE DU JOUR...
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 10€
- NOS CRÊPES MAISON 11€
CHOCOLAT, NOISETTE OU CARAMEL SALÉ
GLACE VANILLE
- TARTE NORMANDE DU MOMENT
ET SA CRÈME ÉPAISSE 12€
- LE GROS COOKIE CUIT "MINUTE"
GLACE VANILLE 13€
(A PARTAGER OU PAS!)
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND 13€
SUIVANT LA SAISON
- NOS MACARONS DU MOMENT
LA BOITE DE 6 PIÈCES 14€
- GLACES ET SORBETS
- "LES SORBETS DE SAINT MANDÉ"
MAÎTRE 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€

P
O
U
R
C
O
N
T
I
N
U
E
R

- LINGUINE AUX AUBERGINES ET TOMATES CONFITES 21€
BURRATA CRÉMEUSE
- NOTRE FAMEUSE SAUCISSE PURÉE DU MOMENT... 22€
COCHON DU PERCHE, JUS CORSÉ ET CONDIMENTS
- BURGER DE BOEUF "ANGUS" AU BACON GRILLÉ 23€
FRITES FRAÎCHES À LA PROVENÇALE
- SUPRÊME DE POULET "PLEIN CHAMPS" 23€
POÊLÉE DE GNOCCHI ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME
- POITRINE DE COCHON CONFITE ET CHORIZO GRILLÉ 23€
PURÉE MAISON, PIPERADE DE POIVRONS ET OIGNONS DOUX
- PALERON DE BOEUF BRAISÉ 12 HEURES 24€
FRICASSÉE DE LÉGUMES ROTIS, BOUILLON DE BOEUF
(SUPPLÉMENT FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ "MINUTE" 6€)
- FILET DE BAR CUIT SUR SA PEAU 25€
MOUSSELINE ET CHIPS DE CAROTTES AU CUMIN, ROQUETTE ET JUS D'HERBES
- LE VÉRITABLE STEAK AU POIVRE VERT (180G) 26€
POMMES DE TERRE GRENAILLES RISSOLÉE
- NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES AU LARD FUMÉ 27€
RISOTTO ARBORIO CRÉMEUX, COPEAUX DE CHAMPIGNONS ET NOISETTES

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 6€

FRITES FRAÎCHES À LA PROVENÇALE, POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES
CHAMPIGNONS À LA CRÈME, FRICASSÉE DE LÉGUMES RÔTIS, RISOTTO CRÉMEUX
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 MELANGÉE, NOIX ET RAISINS BLONDS
- SALADE PÉRIGOURDINE 19€
SALADE MELANGÉE, EFFILOCHÉ DE CANARD, FIGUES, POMMES DE TERRE RÔTIES, PIGNONS
- SALADE CAESAR AU POULET CROUSTILLANT OU SAUMON MARINÉ 19€
SALADE ROMAINE, SAUCE CAESAR, CROÛTONS, GRANA PADANO
- SALADE D'ÉPINARDS COMME À BANGKOK AU BOEUF MARINÉ 19€
POUSSES D'ÉPINARDS, JULIENNE DE LÉGUMES, SÉSAME, OIGNONS FRITS ET CACAHUÈTES
- CROQUE MONSIEUR OU CROQUE MADAME À LA BRIOCHE 19€
JAMBON BLANC FUMÉ, ÉMMENTAL BIO, BÉCHAMEL, GARNITURE FRITES ET SALADE
- 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€

FROMAGES
DE LA MAISON
QUATREHOMME

COMTÉ 18 MOIS
CHÈVRE FERMIER
FOURME D'AMBERT
Fromage au choix : 9€
Assortiment : 17€



Teritoria

Service continu
WIFI: Le Baroque (Wistro)
code: baroque2025

Prix TTC, Service Compris

VINS ROUGES 75CL

Côtes du Rhône V. Chusclan AOC "Cordélia" Dom. Clavel	2021	32 ^e
Corse-Sartène AOP - Domaine San Micheli	2023	38 ^e
Morgon AOC "Corcelette" - Domaine Striffling	2020	40 ^e
Alsace - Pinot Noir AOC "Les Sens" - Schmitt & Carrer	2024	41 ^e
Sancerre AOC "Les Belles Vignes" - Maison Fournier	2019	43 ^e
Côtes de Provence AOC - Château la Martinette	2021	43 ^e
Brouilly "Pierreux" AOC - Domaine Chermette	2023	45 ^e
Crozes-Hermitage AOC - Laurent Combier	2024	48 ^e
Moulin à Vent "vieilles vignes" AOP - Famille Patenôtre	2020	48 ^e
Rully AOC "Clos de Bellecroix" - Domaine de la Folie	2021	49 ^e
Vin de Pays de l'Hérault "Les Creisses" - P. Chesnelong	2023	50 ^e
Côtes de Provence AOC "l'Agachon" - Clos de l'Ours	2020	51 ^e
Minervois AOP "Soleillades" - Domaine de Cantausssel	2016	56 ^e
St Emilion Grand Cru AOC - Château La Chapelle-Lescours	2013	56 ^e
Languedoc VDF "Grenache Noir" - Le Cartel	2021	57 ^e
Châteauneuf du Pape AOC "Télégramme" - Brunier	2020	58 ^e
Gigondas AOC "Les Pallières" - Famille Brunier/Lynch	2019	65 ^e
Mercurey 1er cru AOC "Clos des Fourneaux" - Four Bassot	2020	68 ^e
St Emilion Grand Cru AOC - Château La Grave Figeac	2018	68 ^e
Saint Joseph AOC "Cuvée du papy" - Stéphane Montez	2023	75 ^e
Moulis en Médoc AOC - Château Maucaillou	2016	75 ^e
Crozes-Hermitage AOC "Clos des Grives" - L. Combier	2020	93 ^e
Pommard AOC - Dom. Désertaux Ferrand	2019	97 ^e
Côte Rôtie AOC "Fortis" - Stéphane Montez	2023	105 ^e
St Estephe AOC - La Dame de Montrose	2019	120 ^e
Beaune 1er Cru AOC "Dames Hospitalières" Hospices de Beaune	2018	140 ^e
Pommard 1er Cru AOC "Dames de la Charité" Hospices de Beaune	2018	165 ^e
St Julien 2e Grand Cru Classé AOC - Ch. Léoville Poyferre	2015	225 ^e
St Emilion 1er Grand Cru Classé AOC - Ch. Pavie Macquin	2015	230 ^e

VINS BLANCS 75CL

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

VINS ROSÉS 75CL

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

A disposition notre grande carte des vins...

BOISSONS CHAUDES

Café et décaféiné	3,1 ^e
Café allongé, noisette	3,3 ^e
Café crème	4,8 ^e
Double express	5,9 ^e
Cappuccino/Chococcino	6,5 ^e
Chocolat chaud	6,5 ^e
Chocolat ou café viennois	8 ^e
Irish coffee	13 ^e
Thés et Infusions KUSMI TEA	5,5 ^e
Ceylan, Thé vert, Detox, Jasmin, Earl grey, Tilleul	
English breakfast, Verveine/menthe, Camomille	

BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS "BISSARDON" 25cl	6,3 ^e
Ananas, Abricot, Framboise, Pomme, Orange, Mangue, Tomate	
Thonon ou Vals 75cl	7,5 ^e
Thonon ou Vals 33cl	5 ^e
Thé glacé maison 33cl	5 ^e
Jus d'orange ou pamplemousse frais 20cl	6,8 ^e
Coca/Coca Zero, Perrier, Sprite 25cl, Orangina, Fuzetea 25cl	6,5 ^e
Bière sans alcool Heineken 0% 33cl* Ginger Beer 20cl	4,8 ^e
Corona 35,5cl*	7 ^e
Cidre 33cl*	6 ^e



CARAFES & VERRES DE VIN

Rouge

		carafe (50cl)	verre (12,5cl)
Côtes du Rhône V. Chusclan AOC "Cordélia" Domaine Clavel	2021	22 ^e	6,5 ^e
Morgon AOC "Corcelette" Domaine Striffling	2021	26 ^e	7,5 ^e
Alsace - Pinot Noir AOC "Les Sens" - Schmitt & Carrer	2024	27,5 ^e	8 ^e
Brouilly "Pierreux" AOC - Domaine Chermette	2023	30 ^e	9 ^e
Crozes-Hermitage AOC "Cuvée L" - Laurent Combier	2024	32 ^e	9,5 ^e
Corse-Sartène AOP - Domaine San Micheli	2023	33 ^e	10 ^e
St Emilion Grand Cru AOC - Château La Chapelle-Lescours	2013	37 ^e	12 ^e

Blanc

Chenin Blanc VDP du Val de Loire - Maison Fournier	2024	22 ^e	6,5 ^e
Var IGP "Rollier" - Ch. la Martinette	2024	22 ^e	6,5 ^e
Côtes du Rhône AOC - Réserve Mont Redon	2022	23 ^e	7 ^e
Saint Veran AOC - Domaine Pierre des Dames	2024	23 ^e	7 ^e
Riesling AOC "Les Princes Abbes" - Dom. Schlumberger	2022	24 ^e	7 ^e
Pays d'Oc IGP "Vermentino" - Dom. Cantausssel	2020	25 ^e	7,5 ^e
Bourgogne Aligoté AOC - Dom. de l'Ecette	2023	25 ^e	7,5 ^e
Sancerre AOC - Domaine Bernard Fleuriet	2023	32,5 ^e	10 ^e
Chablis AOP "Vieilles Vignes" Dom. de la Motte	2023	32,5 ^e	10 ^e

Rosé

Côtes de Provence AOC Château la Martinette		24 ^e	7 ^e
Côtes de Provence AOC Château la Martinette	Piscine	(20cl)	10 ^e
Côtes de Provence AOP "Prestige" Château Minuty		30 ^e	9 ^e

CHAMPAGNES

Maison Pannier	75cl
Rosé brut "Grand Classique"	80 ^e
Blanc de blancs	80 ^e

Laurent-Perrier	75cl
"La Cuvée" Brut	80 ^e
"La Cuvée" Rosé	125 ^e
"Grand Siècle" grande cuvée	225 ^e

Laurent-Perrier	150cl
"La Cuvée" Brut	158 ^e

Jacques Lassaigne	75cl
Blanc de Blancs	105 ^e
"Les vignes de Montgueux"	

Henriot	75cl
Millésimé 2012	134 ^e

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS
17H/20H

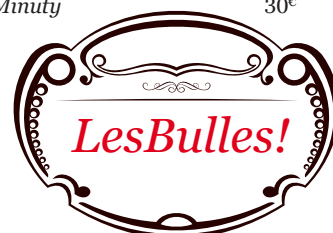
-20% ARTICLES MARQUÉS *

APÉRITIFS*

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

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4CL

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



CHAMPAGNE À LA COUPE *10CL

Brut "La Cuvée"	15 ^e
Champagne Laurent Perrier	
Blanc de Blancs	15 ^e
Champagne Pannier	
Rosé Brut "Grand classique"	15 ^e
Champagne Pannier	
-Prosecco à la coupe-	11 ^e



BIÈRES PRESSION *25cl 50cl

San Miguel Blonde	5,5 ^e	9 ^e
Pietra Blanche	5,5 ^e	9 ^e
Myrha APA - Paris	5,5 ^e	9 ^e
Demory IPA - Paris	5,5 ^e	9 ^e
Picon bière	6 ^e	9,5 ^e

Milk-Shake au lait frais

VANILLE
CHOCOLAT
PISTACHE
FRAMBOISE
Caramel Salé



9.5€

WHISKIES 4CL

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