

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



EN ENTREE OU A PARTAGER

- NOS OEUFS MAYONNAISE 9€
MAYONNAISE À L'ESTRAGON ET CRÈME DE BETTERAVE "ASOM 2025"
- POIREAUX DU VAL DE LOIRE CUITS À L'ÉTOUFFÉE 12€
VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE ET NOISETTES GRILLÉES
- ACCRAIS DE MORUE PRÉPARÉS PAR NOS SOINS 14€
SAUCE TARTARE
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE 15€
DANS LEURS COQUILLES DE CHAMPIGNONS DE PARIS
- ASPERGES BLANCHES SERVIES TIÈDES 16€
SAUCE MOUSSELINE

- CARPACCIO DE TRUITE DES PYRÉNÉES "BAIGORRI" MARINÉ 17€
TOMATES CONFITES, CÂPRES ET SALICORNE
- PATÉ CROÛTE "TOUT COCHON" 18€
AU LARD FUMÉ ET CRANBERRY, PICKLES DE MOUTARDE
- ASSIETTE DE JAMBON PATA NEGRA 23€
100% IBERIQUE DE BELLOTA 36/48 MOIS D'AFFINAGE LES 80G
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUX FIGUES CONFITES 24€



LA VITRINE
DES DESSERTS

9.5€



- RIZ AU LAIT CRÈMEUX
NOISETTES ET CARAMEL AU BEURRE 1/2 SEL
- TARTE AUX FRUITS ROUGES
CRÈME PATISSIÈRE, COULIS DE FRUITS ROUGES
- MOUSSE CHOCOLAT NOIR 70% DE CACAO
FLEUR DE SEL ET CRUMBLE TONKA
- SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
GINGEMBRE ET CITRON VERT, SABLÉ BRETON
- 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
- COUPE GOURMANDE AFFOGATO
GLACE VANILLE, MERINGUE ET PRALINÉ 11€
- TARTE NORMANDE DU JOUR...
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 20€
PIGNONS DE PIN ET PARMESAN (SUPPLÉMENT BURRATA CRÈMEUSE 3€)
- NOTRE FAMEUSE SAUCISSE PURÉE DU MOMENT... 22€
COCHON DE NOTRE ÉLEVÉUR DU PERCHE DE LA BAZOCHE-GOUE
- BURGER DE BOEUF AUX OIGNONS CONFITS ET CHEDDAR 23€
FRITES FRAÎCHES À LA PROVENÇALE
- SUPRÊME DE POULET FERMIER RÔTI SUR SA PEAU 24€
PURÉE GRAND-MÈRE, CHAMPIGNONS FRAIS, CAROTTES ET OIGNONS GRELOTS
- LE CHOU FARCI DE COCHON AUX LÉGUMES BRAISÉS 24€
EMBEURRÉE DE CHOU VERT AU LARD FUMÉ
- PALERON DE BOEUF BRAISÉ, PUIS GRILLÉ 25€
AUBERGINES ET TOMATES CONFITES, ROQUETTE ET TUILE DE PARMESAN
- FILET DE DORADE ROYALE CUIT À LA PLANCHA 25€
LÉGUMES DU MARCHÉ FONDANTS, CRUMBLE PARMESAN ET ESTRAGON
- LE VÉRITABLE STEAK AU POIVRE VERT (180G) 26€
POMMES DE TERRE GRENAILLES RISSOLÉES
- TOURNEDOS D'ÉPAULE DE VEAU CONFITE 12 HEURES 26€
LÉGUMES DU MARCHÉ, JUS DE VEAU, OLIVES, TOMATES ET CITRONS CONFITS
- FILET DE LIEU JAUNE RÔTI SUR SA PEAU, ASPERGES VERTES 27€
RISOTTO CRÈMEUX AUX PETITS POIS

PLAT DU JOUR: DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE SERVEUR!

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 6€

- FRITES FRAÎCHES À LA PROVENÇALE, POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES
- AUBERGINES ET TOMATES CONFITES, PURÉE GRAND-MÈRE
- FRICASSÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ, RISOTTO CRÈMEUX AUX PETITS POIS

SALADES, CROQUES ET GRANDES ASSIETTES

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD 19€
PASTILLAS DE CHÈVRE FRAIS RÔTIES, SALADE MELANGÉE, NOIX ET RAISINS BLONDS
- SALADE CAESAR AU POULET CROUSTILLANT OU TRUITE MARINÉ 19€
SALADE ROMAINE, SAUCE CAESAR, CROÛTONS, GRANA PADANO
- SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS ET CREVETTES MARINÉES AU SÉSAME 19€
POUSSÉS D'ÉPINARDS, CAROTTES, CREVETTES MARINÉES, FÊTA ET PATATES DOUCES RÔTIES
- CROQUE MONSIEUR OU CROQUE MADAME 19€
JAMBON BLANC FUMÉ, ÉMMENTAL BIO, BÉCHAMEL, GARNITURE FRITES ET SALADE
- CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE, GRANA PADANO, CHAMPIGNONS ET FRITES 21€
- FISH AND CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE AUX HERBES FRAICHES 22€
- CARPACCIO DE TRUITE DES PYRÉNÉES "BAIGORRI" MARINÉ 22€
FRITES À LA PROVENÇALE

FROMAGES
DE LA MAISON
QUATREHOMME

- COMTÉ 18 MOIS
- CHÈVRE FERMIER
- GORGONZOLA CRÈMEUX
- Fromage au choix : 9€
- Assortiment : 17€



Teritoria

Service continu

WIFI: Le Baroque (Wistro)
code: baroque2025

Prix TTC, Service Compris

VINS ROUGES 75CL

Pinot Noir de Loire "Les belles vignes" - Fleuriet frères	2024	29 ^e
Bourgogne Pinot Noir Chitry AOC - Domaine Giraudon	2025	30 ^e
Côtes du Rhône V. Chusclan AOC "Cordélia" Dom. Clavel	2021	32 ^e
Morgon AOC "Corcelette" - Domaine Striffling	2020	40 ^e
Alsace - Pinot Noir AOC "Les Sens" - Schmitt & Carrer	2025	42 ^e
Sancerre AOC "Les Belles Vignes" - Maison Fournier	2019	43 ^e
Côtes de Provence AOC - Château la Martinette	2021	43 ^e
Corse-Sartène AOP - Domaine San Micheli	2023	44 ^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 Cantauessel	2016	56 ^e
St Emilion Grand Cru AOC - Château La Chapelle-Lescours	2013	56 ^e
Languedoc VDF "Grenache Noir" - Le Cartel	2021	57 ^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
Châteauneuf du Pape AOP "l'Oratoire des Papes" - Ogier	2022	95 ^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

Muscadet Côte de Grandlieu AOC " Pavillon" - Choblet	2025	32 ^e
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
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. Cantauessel	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
Pessac-Léognan AOC - Château Carbonnieux	2016	92 ^e
Châteauneuf du Pape AOP "l'Oratoire des Papes" - Ogier	2023	112 ^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 Votre 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	6,3 ^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)
Pinot Noir de Loire "Les belles vignes" - Fleuriet frères	2024	19 ^e	6 ^e
Côtes du Rhône V. Chusclan AOC "Cordélia" Domaine Clavel	2021	22 ^e	6,5 ^e
Morgon AOC "Corcelette" Domaine Striffling	2020	26 ^e	7,5 ^e
Corse-Sartène AOP - Domaine San Micheli	2023	29 ^e	9 ^e
Crozes-Hermitage AOC "Cuvée L" - Laurent Combier	2024	32 ^e	9,5 ^e
St Emilion Grand Cru AOC - Château La Chapelle-Lescours	2013	37 ^e	12 ^e

Blanc

Muscadet Côte de Grandlieu AOC " Pavillon" - Choblet	2025	22 ^e	6,5 ^e
Chenin Blanc VDP du Val de Loire - Maison Fournier	2024	22 ^e	6,5 ^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
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 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

Henriot	75cl
Millésimé 2012	134 ^e

Prosecco	75cl
Collezione 21	55 ^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 Williams/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 Collezione 21	11 ^e



BIÈRES PRESSION *25cl 50cl

Blonde San Miguel	5 ^e	8 ^e
Blanche Colomba	5 ^e	8 ^e
IPA Ernestine - Paris -	5 ^e	8 ^e
Pietra Rossa	5,5 ^e	8,5 ^e
Picon bière	5,5 ^e	8,5 ^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