

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



EN ENTREE OU A PARTAGER

- Nos Oeufs Mayonnaise, "ASOM 2025" 9€
Mayonnaise à l'estragon, crème de betterave, sarrasin soufflé
- Poireaux du Val de Loire confits 13€
Vinaigrette à la truffe
- Terrine de cochon du Perche au whisky 13€
Chutney de poires
- Oeuf parfait aux champignons frais 14€
Petits croûtons, pignons de pin, parmesan grillé
- Accras de morue préparés par nos soins 14€
Sauce yaourt "pili pili"

- Les 6 escargots de Bourgogne en persillade 15€
dans leurs coquilles de champignons de Paris
- Gravlax de truite française marinée par nos soins 17€
Pickles de légumes et sauce gravlax
- Foie gras de canard maison aux fruits secs 22€
(abricot, cranberry et pistache)
- Assiette de jambon pata negra 23€
100% ibérique de bellota 36/48 mois d'affinage les 80g



LA VITRINE
DES DESSERTS

9.5€



- Riz au lait crémeux 9.5€
Riz croustillant et caramel 1/2 sel
- Tarte au chocolat et caramel 9.5€
noisettes grillées
- Mousse chocolat noir 70% de cacao 9.5€
fleur de sel et crumble tonka
- Salade de fruits frais exotiques 9.5€
sablé breton
- Tarte au citron meringuée 9.5€
coulis de mangue
- Notre mille feuille du jour...
- Flan à la vanille et caramel 1/2 sel 10€
"Le meilleur d'île de France"
- Crème brûlée à la vanille 10€
- Nos crêpes maison 11€
chocolat, noisette ou caramel salé
glace vanille
- Poêlée de figues fraîches rôties 12€
crumble et glace vanille
- Tarte normande du jour... 12€
et sa crème épaisse
- Brioche perdue 13€
pommes fondantes au calvados
caramel et glace vanille
- Café ou thé gourmand 13€
suivant la saison
- Nos macarons du moment 14€
la boîte de 6 pièces
- GLACES ET SORBETS
- "Les sorbets de Saint Mandé" 14€
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€

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

- Linguine aux champignons et pousses d'épinards 20€
Parmesan et pignons de pin (supplément Burrata crémeuse 3€)
- Notre fameuse saucisse purée du moment... 23€
Cochon élevé dans le Perche à la Bazoches-Gouet
- Burger maison, salers/angus 23€
frites à la provençale
compote d'oignons, cheddar fumé, roquette et pickles
- Suprême de poulet fermier cuit au sautoir 25€
sauce aux morilles et linguine
- Filet de cabillaud rôti au beurre blanc gourmand 25€
purée de pommes de terre grand-mère
- Paleron de boeuf braisé 12 heures 25€
mousseline de carottes, poêlée de champignons, jus réduit
- Tataki de thon rouge cuit "minute" 26€
sauce coco/curry
fricassée de légumes de saison
- Poulpe grillé, poitrine de cochon fumée et chorizo 27€
purée grand-mère, piperade de poivrons et oignons doux
- Onglet de boeuf aux échalottes confites (180g) 28€
pommes de terre grenailles rôties
- Noix de saint jacques rôties au lard fumé 28€
risotto aux champignons frais et noisettes grillées

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 6€

- Frites fraîches à la provençale, pommes de terre grenailles rôties
- Mousseline de carottes, purée grand-mère, linguine,
- Fricassée de légumes de saison, champignons à la crème

SALADES, CROQUES ET GRANDES ASSIETTES

- Salade de chèvre chaud 19€
Pastillas de chèvre frais rôties, salade mélangée, noix et raisins
- Salade Caesar au poulet croustillant ou truite marinée 19€
salade romaine, sauce Caesar, croûtons, grana padano
- Salade courgettes et roquette, jambon cru et burrata crémeuse 20€
roquette, courgettes rôties, pistou, burrata, jambon cru, figues et pignons
- Salade paysanne au lard fumé, pommes de terre rôties et comté 20€
salade mesclun, lard fumé, pommes de terre rôties, oeuf mollet, comté
- Croque monsieur ou croque madame 19€
jambon blanc fumé, émental bio, béchamel, garniture frites et salade
- Carpaccio de boeuf, roquette, grana padano, champignons et frites 22€
- Fish and chips de cabillaud, sauce tartare aux herbes fraîches 22€
- Carpaccio de truite française marinée par nos soins 23€
pickles, sauce gravlax et frites à la provençale

FROMAGES
DE LA MAISON
QUATREHOMME

- Brie de Meaux
- Chèvre fermier
- Gorgonzola crémeux
- Comté 18 mois
- Fromage au choix : 9€
- Assortiment : 17€



Teritoria

Service continu

WIFI: Le Baroque (Wistro)
code: baroque2026

Prix TTC, Service Compris

VINS ROUGES 75CL

Pinot Noir de Loire "Les belles vignes" - Fleuriet frères		2025	29 ^e
Bourgogne Pinot Noir Chitry AOC - Domaine Giraudon		2025	30 ^e
Côtes du Rhône V. Chusclan AOC "Cordélia" Dom Clavel		2021/22	32 ^e
Haut Médoc AOC - Château Larose Trintaudon		2021	40 ^e
Morgon AOC "Corcelette" - Domaine Striffling		2020	40 ^e
Alsace - Pinot Noir AOC "Les Sens" - Schmitt & Carrer		2025	42 ^e
Côtes de Provence AOC - Château la Martinette		2021	43 ^e
Corse-Sartène AOP - Domaine San Micheli		2024	44 ^e
Brouilly "Pierreux" AOC - Domaine Chermette		2024	45 ^e
Sancerre AOC "Les Belles Vignes" - Maison Fournier		2022/23	45 ^e
Crozes-Hermitage AOC - Laurent Combier		2024/25	48 ^e
Moulin à Vent "vieilles vignes" AOP - Famille Patenôtre		2022	48 ^e
Vin de Pays de l'Hérault "Les Creisses" - P. Chesnelong		2023/24	50 ^e
Côtes de Provence AOC "l'Agachon" - Clos de l'Ours		2020	51 ^e
Minervois AOP "Soleillades" - Domaine de Cantauessel		2020	56 ^e
St Emilion Grand Cru AOC - Château La Chapelle-Lescours		2013	56 ^e
Languedoc VDF "Grenache Noir" - Le Cartel		2021	57 ^e
Rully AOC "Clos de Bellecroix" - Domaine de la Folie		2025	65 ^e
Gigondas AOC "Les Pallières" - Famille Brunier/Lynch		2022	65 ^e
St Emilion Grand Cru AOC - Château La Grave Figeac		2018	68 ^e
Mercurey 1er cru AOC "Clos des Fourneaux" - Four Bassot		2022	70 ^e
Saint Joseph AOC "Cuvée du papy" - Stéphane Montez		2023	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		2019/22	97 ^e
Côte Rôtie AOC "Fortis" - Stéphane Montez		2023	105 ^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 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
Saint Veran AOC - Domaine Pierre des Dames		2025	35 ^e
Bourgogne Aligoté AOC - Domaine de l'Ecette		2024	37 ^e
Riesling AOC "les Princes Abbes" - Dom. Schlumberger		2023	39 ^e
Quincy AOC - Dom. Adèle Rouzé		2024	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		2020/21	45 ^e
Sancerre AOC - Domaine Bernard Fleuriet		2025	49 ^e
Chablis AOP "Vieilles vignes" - Domaine de la Motte		2024	49 ^e
Pouilly Fumé AOC "Silex" - Dom. Chatelain		2023	54 ^e
Pouilly-Fuissé AOP "Vieilles vignes" - Dom. Pascal Renaud		2024	55 ^e
Saint Péray AOP "Version" - Dom. François Villard		2020/21	55 ^e
Rully AOC "Clos de la Folie" - Domaine de la Folie		2025	65 ^e
Pessac-Léognan AOC - Château Carbonnieux		2016	92 ^e
Châteauneuf du Pape AOP "l'Oratoire des Papes" - Ogier		2023/24	112 ^e
Meursault AOC "Les Narvaux" - Dom. Olivier Chanzy		2023	123 ^e

VINS ROSÉS 75CL

Côtes de Provence AOC - Ch. la Martinette		2025	33 ^e
Côtes de Provence AOP "Prestige" - Ch. Minuty		2025	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
Matcha latte chaud ou froid	7,5 ^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 SELECTIONNÉS BIO "L'ATELIER DU JUS" 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 33cl*	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	2025 19 ^e	6 ^e
Côtes du Rhône V. Chusclan AOC "Cordélia" Dom Clavel	2021/22 22 ^e	6,5 ^e
Haut Médoc AOC - Château Larose Trintaudon	2021 26 ^e	7,5 ^e
Morgon AOC "Corcelette" Domaine Striffling	2020 26 ^e	7,5 ^e
Alsace Pinot Noir AOC "Les Sens" - Schmitt & Carrer	2025 27 ^e	8 ^e
Corse-Sartène AOP - Domaine San Micheli	2024 29 ^e	9 ^e
Crozes-Hermitage AOC "Cuvée L" - Laurent Combier	2024/2025 32 ^e	9,5 ^e
Côtes de Provence AOC "l'Agachon" - Clos de l'Ours	2020 34 ^e	10 ^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	2025 23 ^e	7 ^e
Riesling AOC "Les Princes Abbes" - Dom. Schlumberger	2023 24 ^e	7 ^e
Bourgogne Aligoté AOC - Dom. de l'Ecette	2024 25 ^e	7,5 ^e
Sancerre AOC - Domaine Bernard Fleuriet	2025 32,5 ^e	10 ^e
Chablis AOP "Vieilles Vignes" Dom. de la Motte	2024 32,5 ^e	10 ^e

Rosé

Côtes de Provence AOC Château la Martinette	2025 24 ^e	7 ^e
Côtes de Provence AOP "Prestige" Château Minuty	2025 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	

Jacques Lassaigue 75cl	
"Vignes de Montgueux" 105 ^e	

Prosecco 75cl	
Collezione 21 55 ^e	

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS

17H/20H

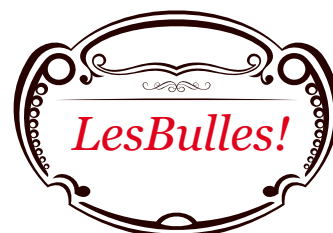
-20% ARTICLES MARQUÉS *

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, Baileys* 8 ^e *	
Vodka, Tequila, Rhum*	9 ^e
Calvados 20 ans - Le Pommeray	10 ^e
Cognac VS - Gautier	11 ^e
Cognac VS - Hennessy	11 ^e
Cognac VSOP - Courvoisier	11 ^e
Cognac X.O Fontpinot - Frapin	20 ^e
Bas Armagnac 25 ans - Laubade	13 ^e
Poire Williams/Mirabelle/Framboise 9c	
Abricot - Distillerie Sab's	10 ^e
Gin Hendricks, Bombay Sapphire *	10 ^e
Gin Mare* Gin Citadelle* Gin Roku* 11 ^e	
Rhum Don Papa/ plantation 5 ans 9 ^e	
Rhum Eminente 7ans 10 ^e	
Rhum Plantation original dark 10 ^e	
Rhum Plantation XO 13 ^e	
Chartreuse Verte 13 ^e	
Chartreuse "MOF" 15 ^e	
Chartreuse "9eme Centenaire" 18 ^e	



CHAMPAGNE À LA COUPE* 10cl

Brut "La Cuvée" Champagne Laurent Perrier	15 ^e
Blanc de Blancs Champagne Pannier	15 ^e
Rosé Brut "Grand classique" Champagne Pannier	15 ^e
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
Ambrée Gouten Carolus	6 ^e	9 ^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	