

# BARONNE

GRILL & BALLROOM

## BRUNCH

### BOISSONS

BLOODY MARY 20

MIMOSA 20

GREEN DETOX 13

Cucumber, honey, lemon juice, ginger, sparkling water

ORANGE BLOSSOM 15

Orange, carrot, ginger

HONEY FUSION 15

Red peppers, honey, lemon juice, sparkling water, coriander

### À LA CARTE

CORBEILLE DE VIENNOISERIES 20  
CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT,  
BRIOCHE FEUILLETÉE, TORSADÉ AU CHOCOLAT  
*Basket of pastries*

### AVOCADO TOAST

ŒUFS POCHÉS *Poached eggs* 17

SAUMON FUMÉ *Smoked salmon* 24

ŒUFS POCHÉS ET SAUMON FUMÉ 26  
*Poached eggs and smoked salmon*

### CROC' & GRILLED SANDWICH

JAMBON BLANC *White ham* 25

TRUFFE *Truffle* 33

MADAME *Croque Madame* 27

GRILLED CHEESE AU PASTRAMI 28  
*Grilled cheese with pastrami*

CLUB SANDWICH, POULET, BACON CROUSTILLANT 29  
*Club sandwich, chicken, crispy bacon*

### ŒUFS

OMELETTES :

NATURE *Plain* 14

COMTÉ 24 MOIS *24-month-aged Comté* 20

JAMBON BLANC *White ham* 20

TRUFFE *Truffle* 25

BROUILLÉS :

NATURE *Plain* 14

SAUMON FUMÉ *Smoked salmon* 24

BACON *Bacon* 22

TRUFFE *Truffle* 28

ŒUF BÉNÉDICTE / BACON 16  
*Eggs Benedict / bacon*

ŒUF NORVÉGIEN / SAUMON FUMÉ 21  
*Eggs Royale / smoked salmon*

HOMARD BÉNÉDICTE 45  
*Lobster Benedict*

### CAVIAR

RÖSTI DE POMMES DE TERRE, 41  
ŒUF COULANT, CAVIAR  
*Potato rösti, runny egg, caviar*

CAVIAR OSCIÈTRE MAISON REVKA 30g 150  
50g 250

### KIDS 30

JUS DE FRUIT  
*Fruit juice*  
ou  
GRENADINE  
*Grenadine*

PAVÉ DE SAUMON  
*Salmon fillet*  
ou  
STEAK HACHÉ OU À CHEVAL  
*Ground beef patty or ground beef patty  
with a fried egg*  
ou  
COQUILLETTES JAMBON  
*Coquillettes pasta with ham*

GLACE  
*Ice cream*  
ou  
FRUITS FRAIS  
*Fresh fruit*

# LES INCONTOURNABLES

## ENTRÉES

ENDIVES, GORGONZOLA, POIRE, NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES 22  
*Endives, gorgonzola, pear, caramelized pecans*

HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE TRUFFÉE, VIEUX PARMESAN 29  
*Green beans, truffled vinaigrette, aged parmesan*

TACOS DE SAUMON, AVOCAT 23  
*Salmon and avocado tacos*

FINES TRANCHES DE THON SAKU, AVOCAT, DASHI, CITRON VERT 25  
*Thin slices of saku tuna, avocado, dashi, lime*

SAUMON FUMÉ, CRÈME ACIDULÉE, PAIN TOASTÉ 25  
*Smoked salmon, tangy cream, toasted bread*

## PLATS

BACON CHEESEBURGER, POMMES ALLUMETTES 42  
*Bacon cheeseburger, french fries*

FILET DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE, HARICOTS VERTS 49  
*Beef fillet, béarnaise sauce, green beans*

COQUILLETTES JAMBON, TRUFFE 30  
*Coquillettes pasta, ham, truffle*

SOLE MEUNIÈRE, CITRONNELLE, GINGEMBRE 75  
*Dover sole, meunière butter, lemongrass, ginger*

VOLAILE FERMÈRE « PATTES BLEUES », MORILLES, VIN JAUNE, POUR 2 120  
*Farm-raised roasted chicken, morels, yellow wine sauce, for 2*

## DESSERTS

GLACES ET SORBETS 14  
*Ice cream and sorbets*

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE (15 min) 19  
*Chocolate soufflé, vanilla ice cream*

BRIOCHE PERDUE, PRALINÉ NOISETTE 24  
*French toast, hazelnut praline*

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES 22  
*Exotic fruit platter*

CRÈME BRÛLÉE 14  
*Vanilla crème brûlée*

FONTAINEBLEAU, GRANOLA, FRUITS SECS 17  
*Fontainebleau, granola, dried fruit*

COOKIE CHOCOLAT, GIANDUJA, GLACE VANILLE 18  
*Chocolate cookie, gianduja, vanilla ice cream*

## LES TABLES PARIS SOCIETY

BeauCoCo - Bonnie - Dar Mima - Gigi Rigolatto - Girafe - Il Bambini Club - La Suite - Laurent - Le Piaf  
Louie - Maison Revka - Maxim's - Mondaïne - Mün - Perruche - Bistrot Minim's - Le Pompon - Le Grand Véfour