

BARONNE

GRILL & BALLROOM
HÔTEL SALOMON DE ROTHSCHILD

À PARTAGER

To Share

JAMBON IBÉRIQUE 48 MOIS,
PAN CON TOMATE 38
Iberian ham, tomato bread

MAÏS SOUFLÉ, MAYONNAISE ÉPICÉE 18
Popcorn, spicy mayonnaise

CREVETTES COCKTAIL 25
Shrimps cocktail

GOUJONNETTE DE SOLE, SAUCE TARTARE 35
Sole goujonnette, tartar sauce

TACOS DE BŒUF WAGYU 22
Wagyu beef tacos

HUITRES PERLES DE BRETAGNE N°6,
TOUTES PETITES HUITRES PAR 8 31
*Oysters Perles de Bretagne n°6,
Cadoret (set of 8)*

ENTRÉES

Starters

CARPACCIO DE SAUMON, CITRON VERT 21
AVEC CAVIAR 37
Salmon carpaccio, lime, caviar

CARPACCIO DE SÉRIOLE, VINAIGRETTE FUMÉE 28
Yellowtail carpaccio, smoked vinaigrette

FINES TRANCHES DE THON SAKU,
OIGNONS ROUGES, HUILE D'OLIVE CITRON 25
Thin slices of saku tuna, red onions, lemon olive oil

TARTARE DE BŒUF, ŒUF DE CAILLE 20
Beef tartare, quail egg

FOIE GRAS POÊLÉ, CONSOMMÉ DE BŒUF,
LÉGUMES DE SAISON 33
Seared foie gras, beef consommé, seasonal vegetables

OS À MOELLE CUIT SUR LA BRAISE 28
Marrow bones on the grill

ŒUF MOLLET, PURÉE D'ARTICHAUTS,
CHAMPIGNONS 19
Soft-boiled egg, mashed artichokes, mushrooms

SIX GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE 21
Six large Burgundy snails

SALADES

Salads

ENDIVES, GORGONZOLA, POIRE, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES 20

Endives, gorgonzola, pear, caramelized pecans nuts

HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE TRUFFÉE, VIEUX PARMESAN 27

Green beans, truffle vinaigrette, aged parmesan

QUINOA, KALE, AVOCAT, RAISIN, RADIS 20

Quinoa, kale, avocado, grape, radish

HOMARD, FRISÉE, MÂCHE, TRUFFE NOIRE 49

Lobster, frisée salad, lamb's lettuce, black truffle

PIÈCES D'EXCEPTIONS

Exceptional Pieces

TOMAHWAK 1,1 KG (À PARTAGER) 280

Tomahawk steak

FAUX-FILET WAGYU DE KAGOSHIMA 200 GR 150

Kagoshima Wagyu sirloin steak

VOLAILLE FERMIÈRE «PÂTES BLEUES» DE CHALLANS,

MORILLES, VIN JAUNE (À PARTAGER) 95

Farm raised roasted chicken, morels, yellow wine sauce

TURBOTIN ENTIER 1/1,2KG (À PARTAGER) 170

Whole turbot

BAR ENTIER AU THYM (À PARTAGER) 150

Whole sea bass, thyme

CÔTE DE BŒUF SALERS 1,1 KG (À PARTAGER) 190

Salers prime rib

GARNITURES

Sides

PURÉE DE POMMES DE TERRE 10

Mashed potatoes

POMMES ALLUMETTES 10

French fries

HARICOTS VERTS 10

Green beans

FRISÉE 10

Frisée salad

ÉPINARDS À LA CRÈME 10

Creamed spinach

VÉGÉTAUX

Vegetables

CHOUX FLEUR, TAHINI, PIMENT DOUX 28

Cauliflower, tahini, sweat pepper

POTIMARRON RÔTI, CRÈME DE PARMESAN, LARD FUMÉ 27

Roasted pumpkin, parmesan cream, smoked bacon

PATATE DOUCE BRAISÉE, CAROTTE, GINGEMBRE 21

Braised sweet potato, carrot, ginger

VIANDES

Meats

PLUMA IBÉRIQUE, À LA BRAISE,
CHOU VERT, LARD FUMÉ 55

Grilled Iberian, pork pluma, green cabbage, smoked bacon

CHUCK FLAP DE BŒUF BLACK ANGUS LAQUÉ
TERIYAKI, HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE 40

Teriyaki-glazed Black Angus chuck flap, green beans

CÔTELETTES D'AGNEAU, JUS CORSÉ,
CAROTTES NOUVELLES 53

Lamb chop, strong juice, new carrots

BURGER DE BŒUF WAGYU, CHEDDAR FUMÉ,
POMMES ALLUMETTES 37

Wagyu beef burger, smoked cheddar, french fries

SURF N'TURF, FILET DE BŒUF, HOMARD 78

Surf n'Turf, beef fillet, lobster

POISSONS

Fishes

HOMARD LINGUINE, BISQUE CRÉMEUSE 54

Lobster, linguine pasta, creamy bisque

PETITES LANGOUSTES, BEURRE PERSILLÉ,
POUSSES D'ÉPINARDS, FENOUIL 65

Small spiny lobster, parsley butter, baby spinach, fennel

POULPE GRILLÉ, MAÏS, CHORIZO 36

Grilled octopus, corn, chorizo

SAUMON CUIT À LA BRAISE,
POUSSES D'ÉPINARDS, SAUCE VIERGE 34

Grilled salmon, baby spinach, sauce vierge



DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES CARAMÉLISÉES 16

Thin caramelized apple tart

ANANAS RÔTI, GLACE VANILLE 16

Roasted pineapple, vanilla ice cream

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT, GRUÉ DE CACAO 19

Chocolate soufflé, cocoa nibs

TARTE CITRON 16

Lemon tart

CHEESECAKE FRAMBOISES, PISTACHES 16

Cheesecake raspberry, pistachio

SABLÉ AU CHOCOLAT, SÉSAME, NOISETTES 17

Chocolate shoerbread, sesame, hazelnuts

COUPE GLACÉE BARONNE 14

Baronne's ice cream

CRÈME BRÛLÉE 14

Vanilla crème brûlée

À PARTAGER

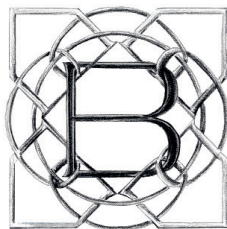
To Share

MINI DONUTS, CRÈMES VANILLE, CAMEL, CHOCOLAT 24

Tiny donuts, vanilla, caramel, chocolate cream

COUPE DE FRUITS FRAIS 75

Fresh seasonal fruit



LES TABLES PARIS SOCIETY

Apicius - BeauCoCo - Bonnie - Dar Mima - Gigi Rigolatto - Girafe - Il Bambini Club - La Suite - Laurent - Le Piaf
Louie - Maison Revka - Maxim's - Mondaine - Monsieur Bleu - Mün - Perruche