

BARONNE

GRILL & BALLROOM

HÔTEL SALOMON DE ROTHSCHILD

À PARTAGER

To Share

PATA NEGRA,
PAN CON TOMATE 58
Pata Negra, tomato bread

MAÏS SOUFFLÉ, MAYONNAISE ÉPICÉE 18
Popcorn, spicy mayonnaise

CREVETTES COCKTAIL 25
Shrimps cocktail

PIMIENTOS GRILLÉS AUX ÉPICES CAJUN 17
Grilled peppers, cajun spices

TACOS SAUMON, AVOCAT 22
Salmon and avocado tacos

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

CAVIAR OSCIÈTRE MAISON REVKA
30g - 150 50g - 250
Oscietra caviar

ENTRÉES

Starters

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

CARPACCIO DE SÉRIOLE, SÉSAME, GINGEMBRE 28
Yellowtail carpaccio, sesame, ginger

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

CEVICHE DE BAR, LAIT DE COCO, TAMARIN, 26
Sea bass ceviche, coconut milk, tamarind

BURRATA CRÉMEUSE, ASPERGES VERTES,
POIS GOURMAND, BASILIC 25
Creamy burrata, green asparagus, peas, basil

POULPE MARINÉ, POMMES DE TERRE,
ANETH, CRÈME ACIDULÉE 24
Marinated octopus, potatoes, dill, sour cream

ŒUF MOLLET, PETITS POIS, CHAMPIGNONS 20
Soft-boiled egg, peas, mushrooms

SIX GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE 21
Six large Burgundy snails

SALADES

Salads

ARTICHAUTS VIOLETS, PARMESAN, HUILE D'OLIVE-CITRON 22

Purple artichokes, parmesan cheese, lemon olive oil

HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE TRUFFÉE, VIEUX PARMESAN 27

Green beans, truffle vinaigrette, aged parmesan

QUINOA, AVOCAT, RADIS, TOMATES, MANGUE, FÈVES 20

Quinoa, avocado, radish, tomatoes, mango, broad beans

HOMARD, FRISÉE, MÂCHE, TRUFFE NOIRE 49

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

PIÈCES D'EXCEPTIONS

Exceptional Pieces

TOMAHAWK (À PARTAGER) 26/100G

Tomahawk steak

FAUX-FILET WAGYU DE KAGOSHIMA 75/100G

Kagoshima Wagyu sirloin steak

VOLAILLE FERMIÈRE «PATTES BLEUES»,
MORILLES, VIN JAUNE (À PARTAGER) 120

Farm raised roasted chicken, morels, yellow wine sauce

TURBOTIN ENTIER 1/1.2KG (À PARTAGER) 17/100G

Whole turbot

BAR ENTIER AU THYM 1/1.1KG (À PARTAGER) 15/100G

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

POUSSES D'ÉPINARDS 10

Young spinach salad

SALADE DE TOMATES 10

Tomatoes salad

VÉGÉTAUX

Vegetables

CHOUX FLEUR, TAHINI, PIMENT DOUX 28

Cauliflower, tahini, sweet pepper

ASPERGES BLANCHES GRILLÉES, MIMOSA, HOLLANDAISE 32

Grilled white asparagus, egg yolk, hollandaise sauce

AUBERGINES RÔTIES, COURGETTES JAUNES ET VERTES, TOMATES, OLIVES NOIRES 26

Roasted eggplant, yellow and green zucchini, tomatoes, black olives

VIANDES

Meat

TARTARE DE BOEUF,
JAUNE D'OEUF, POMMES ALLUMETTES 32

Beef tartar, egg yolk, french fries

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,
PETITS POIS, OIGNONS NOUVEAUX, SUCRINE 49

Lamb chop, strong juice, peas, young onions, sucrose

BURGER DE BŒUF WAGYU, CHEDDAR FUMÉ,
POMMES ALLUMETTES 39

Wagyu beef burger, smoked cheddar, french fries

CÔTE DE COCHON LAQUÉE BARBECUE, POMMES GRENAILLE 37

Roast pork chop, herbs, baby potatoes

POISSONS

Fish

HOMARD, LINGUINE, BISQUE CRÉMEUSE 54

Lobster linguine pasta, creamy bisque

SOLE GRILLÉE, BEURRE NOISETTE,
CITRONNELLE, GINGEMBRE 68

Grilled dover sole, brown butter, lemongrass, ginger

POULPE GRILLÉ, AIOLI,
LÉGUMES DE SAISON CONFITS 39

Grilled octopus, aioli, candied seasonal vegetables

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

Grilled salmon, baby spinach, sauce vierge

*Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.
Net price including VAT. Service included. The house doesn't accept checks. The list of allergens contained in our dishes is available on request.*



DESSERTS

TARTE RHUBARBE, GLACE AU LAIT D'AMANDE 19

Rhubarb tart, almond ice cream

COOKIE CHOCOLAT, GLACE VANILLE 17

Chocolate cookie, vanilla ice cream

TARTE CITRON 16

Lemon tart

CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON 15

Seasonal fruits Crumble

PAVLOVA FRAMBOISES, VERVEINE 18

Raspberries and verbena pavlova

COUPE GLACÉE BARONNE 14

Baronne's ice cream

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES 20

Red fruits plate

CRÈME BRÛLÉE 14

Vanilla crème brûlée

SOUFFLÉ CHOCOLAT, GLACE VANILLE (15 min) 19

Chocolate soufflé, vanilla ice cream

CAFÉ GOURMAND 14

Cafe gourmand

À PARTAGER

To Share

MINI DONUTS, CRÈMES VANILLE, CARAMEL, CHOCOLAT 24

Tiny donuts, vanilla, caramel, chocolate cream

COUPE DE FRUITS FRAIS 75

Fresh seasonal fruit platter