

BARONNE

GRILL & BALLROOM

HÔTEL SALOMON DE ROTHSCHILD

À PARTAGER

To Share

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

MAÏS SOUFLÉ, MAYONNAISE ÉPICÉE 18
Popcorn, spicy mayonnaise

CREVETTES COCKTAIL 25
Shrimps cocktail

GALETTE CROUSTILLANTE,
TOURTEAU, AVOCAT GRILLÉ 35
Crispy galette, crab meat, grilled avocado

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

CAVIAR BELUGA MAISON REVKA
30g - 380 50g - 650

ENTRÉES

Starters

CARPACCIO DE SAINT JACQUES, TRUFFE NOIRE 34
Sea scallop carpaccio, black truffle

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

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

CEVICHE DE BAR, LAIT DE COCO, TAMARIN 27
Sea bass ceviche, coconut milk, tamarind

POIREAUX BRÛLÉS, MIMOSA D'OEUF,
HERBES FRAÎCHES 19
Grilled leeks, egg white and yolk, fresh herbs

TERRINE DE FOIE GRAS FUMÉ,
GELÉE DE PORTO, BRIOCHE TOASTÉE 26
Duck foie gras, port jelly, toasted brioche

ŒUF PARFAIT, CHAMPIGNONS, TOPINAMBOUR,
TRUFFE NOIRE 20
Soft-boiled egg, mushrooms, jerusalem artichoke, truffle

SIX GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE 22
Six large Burgundy snails

SALADES

Salads

CARPACCIO DE COEUR D'ARTICHAUTS, PARMESAN, MÂCHE 21

Artichoke carpaccio, parmesan cheese, lamb's lettuce

ENDIVES, GORGONZOLA, POIRE, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES 20

Endives, gorgonzola, pear, caramelized pecan nuts

HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE TRUFFÉE, VIEUX PARMESAN 27

Green beans, truffled vinaigrette, aged parmesan

QUINOA, AVOCAT, RADIS, KALE, AGRUMES 20

Quinoa, avocado, radish, kale, citrus

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

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, LÉGUMES DE SAISON,
JUS CORSÉ (À PARTAGER) 140

Preserved lamb shoulder, seasonal vegetables, reduced juice

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

POÉLÉE DE LÉGUMES 10

Seasonal vegetables

VÉGÉTAUX

Vegetables

CHOUX FLEUR, TAHINI, PIMENT DOUX 29

Cauliflower, tahini, sweet pepper

CAROTTES NOUVELLES RÔTIES, GINGEMBRE, MIEL 25

Roasted young carrots, ginger, honey

ARTICHAUT ENTIER, VINAIGRETTE MOUTARDÉE, MIMOSA D'OEUF 28

Whole artichoke, mustard vinaigrette, egg white, yolk

VIANDES

Meats

TARTARE DE BOEUF, JAUNE D'OEUF

POMME DE TERRE GAUFRETTE 32

Beef tartar, egg yolk, waffle potatoes

CHUCK FLAP DE BŒUF BLACK ANGUS,
TERIYAKI, HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE 42

Teriyaki-glazed Black Angus chuck flap, green beans

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX ÉPICES CAJUN

HERBES FRAÎCHES, POMMES ALLUMETTES 38

Chicken breast, Cajun, fresh herbs, french fries

BURGER DE BŒUF WAGYU, CHEDDAR FUMÉ,
POMMES ALLUMETTES 39

Wagyu beef burger, smoked cheddar, french fries

POISSONS

Fishes

HOMARD, LINGUINE, BISQUE CRÉMEUSE 54

Lobster linguine pasta, creamy bisque

SOLE MEUNIÈRE,

CITRONNELLE, GINGEMBRE 69

Dover sole, meunière butter, lemongrass, ginger

POULPE GRILLÉ, GNOCCHIS,

CAROTTE-GINGEMBRE 41

Grilled octopus, gnocchis, carrots, ginger

SAUMON CUIT À LA BRAISE,

POUSSES D'ÉPINARDS, SAUCE VIERGE 35

Grilled salmon, baby spinach, sauce vierge

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES, PANAI, CRESSON, BEURRE BLANC 43

Roasted scallops, mashed parsnip, watercress, beurre blanc

*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 FINE AUX POIRES, GLACE AMANDE 17

Thin pear tart, almond ice cream

COOKIE CHOCOLAT, GLACE VANILLE 18

Chocolate cookie, vanilla ice cream

MONT-BLANC MARRON, MYRTILLES 16

Chestnut and blueberry Mont-Blanc

CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON 15

Seasonal fruits Crumble

TARTE VANILLE, PISTACHE 22

Vanilla and pistachio tart

COUPE GLACÉE BARONNE 14

Baronne's ice cream

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES 20

Exotic fruit plate

MILLE-FEUILLE VANILLE, PRALINÉ NOISETTE 17

Vanilla, praline and hazelnut mille-feuille

CRÈME BRÛLÉE 14

Vanilla crème brûlée

SOUFFLÉ CHOCOLAT, GLACE VANILLE (15 min) 19

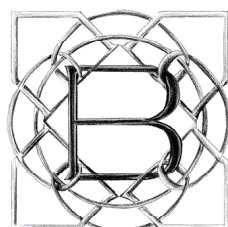
Chocolate soufflé, vanilla ice cream

CAFÉ GOURMAND 14

Café gourmand

GLACES ET SORBETS 14

Ice cream and sorbet



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 - Mondaïne - Monsieur Bleu - Mûn - Perruche - Bistrot Minim's