

# BARONNE

GRILL & BALLROOM

HÔTEL SALOMON DE ROTHSCHILD

## À PARTAGER

*To Share*

PATA NEGRA, PAN CON TOMATE 59

*Pata Negra, tomato bread*

MAÏS SOUFLÉ, MAYONNAISE ÉPICÉE 19

*Popcorn, spicy mayonnaise*

LANGOUSTINES CROUSTILLANTES,  
MAYONNAISE À L'ESTRAGON 29

*Crispy norway lobster, tarragon mayonnaise*

GALETTE CROUSTILLANTE,  
TOURTEAU, AVOCAT GRILLÉ 37

*Crispy galette, crab meat, grilled avocado*

TACOS SAUMON, AVOCAT 23

*Salmon and avocado tacos*

FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA,  
CRÈME AU BASILIC 24

*Zucchini flower tempura, basil cream*

CAVIAR OSCIÈTRE MAISON REVKA

30g - 150 50g - 250

CAVIAR BELUGA MAISON REVKA

30g - 380 50g - 650

## ENTRÉES

*Starters*

CARPACCIO DE LANGOUSTINES,  
HUILE D'OLIVE CITRON, FLEUR DE SEL 35  
AVEC CAVIAR 55

*Norway lobster carpaccio, olive oil, lemon, sea salt*

MILLE-FEUILLE D'AUBERGINE RÔTIES,  
TOMATES, CHÈVRE FRAIS 21

*Roasted eggplant mille-feuille, tomatoes, fresh goat cheese*

FINES TRANCHES DE THON SAKU,  
AVOCAT, CITRON 25

*Thinly sliced Saku tuna, avocado, lemon*

TARTARE DE BAR, CRÈME CITRONNÉE, GINGEMBRE 27

*Sea bass tartare, lemon cream, ginger*

BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES,  
HUILE D'OLIVE 26

*Creamy burrata, heirloom tomatoes, olive oil*

ŒUF MOLLET, PETITS POIS, CHAMPIGNONS 20

*Soft-boiled egg, peas, mushrooms*

ASPERGES VERTES, MIMOSA,  
HOLLANDAISE À L'ORANGE 23

*Green asparagus, egg mimosa,  
orange hollandaise sauce*

CARPACCIO DE BŒUF,  
PARMESAN, ROQUETTE 22

*Beef carpaccio, parmesan, arugula*

# SALADES

## *Salads*

ARTICHAUTS VIOLETS, PARMESAN, HUILE D'OLIVE-CITRON 22  
*Purple artichokes, parmesan, olive oil, lemon*

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

QUINOA, AVOCAT, RADIS, TOMATES, MANGUE, FÈVES 21  
*Quinoa, avocado, radish, tomatoes, mango, broad beans*

KING CRAB, AVOCAT, SUCRINE 56  
*King crab, avocado, lamb's lettuce*

# VIANDES

## *Meats*

TARTARE DE BŒUF, JAUNE D'ŒUF  
POMMES ALLUMETTES 32  
*Beef tartare, egg yolk, french fries*

CÔTELETTES D'AGNEAU, JUS CORSÉ,  
PETITS POIS, OIGNONS NOUVEAUX, SUCRINE 49  
*Lamb chop, strong juice, peas, spring onions, sucrine*

CHUCK FLAP DE BŒUF BLACK ANGUS,  
TERIYAKI, HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE 44  
*Teriyaki-glazed Black Angus chuck flap, green beans*

BURGER DE BŒUF WAGYU, CHEDDAR FUMÉ,  
POMMES ALLUMETTES 39  
*Wagyu beef burger, smoked cheddar, french fries*

CÔTE DE COCHON LAQUÉE BARBECUE, POMMES GRENAILLES 41  
*Barbecue-glazed pork chop, baby potatoes*

# POISSONS

## *Fishes*

HOMARD, LINGUINE, BISQUE CRÉMEUSE 57  
*Lobster linguine pasta, creamy bisque*

POULPE GRILLÉ, PIPERADE, TOMATES, AÏOLI 43  
*Grilled octopus, piperade, tomatoes, aioli*

SOLE MEUNIÈRE,  
CITRONNELLE, GINGEMBRE 70  
*Dover sole, meunière butter, lemongrass, ginger*

SAUMON CUIT À LA BRAISE,  
POUSSES D'ÉPINARDS, SAUCE VIERGE 35  
*Grilled salmon, baby spinach, sauce vierge*

# PIÈCES D'EXCEPTION

*Exceptional Pieces*

TOMAHAWK WAGYU (À PARTAGER) 38/100G

*Wagyu 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

(À PARTAGER) 16/100G

*Whole turbot*

BAR ENTIER AU THYM

(À PARTAGER) 16/100G

*Whole sea bass, thyme*

CÔTE DE VEAU, ASPERGES VERTES,  
PLEUROTÉS, JUS AU ROMARIN

(À PARTAGER) 160

*Veal chop, green asparagus, oyster mushrooms, rosemary juice*

SAUCES :

*Chimichurri, Béarnaise, Poivre, Vierge*

# GARNITURES

*Sides*

PURÉE DE POMMES DE TERRE 10

*Mashed potatoes*

POMMES ALLUMETTES 10

*French fries*

HARICOTS VERTS 12

*Green beans*

POUSSES D'ÉPINARDS 10

*Baby spinach salad*

SALADE DE TOMATES, BASILIC 10

*Tomato salad, basil*

*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 FRAMBOISE, BASILIC, YAOURT GREC 17  
*Raspberry and basil tart, Greek yogurt*

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

PAVLOVA FRAMBOISE, HIBISCUS, CITRON VERT 16  
*Raspberry, hibiscus and lime pavlova*

CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON 15  
*Seasonal fruit Crumble*

TARTE VANILLE, PISTACHE 22  
*Vanilla and pistachio tart*

COUPE GLACÉE BARONNE 14  
*Baronne's ice cream*

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY 20  
*Red berry plate, whipped cream*

MILLE-FEUILLE VANILLE, PRALINÉ NOISETTE 17  
*Vanilla, hazelnut praline mille-feuille*

CRÈME BRÛLÉE 14  
*Vanilla crème brûlée*

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

CAFÉ GOURMAND 14  
*Cafe gourmand*

GLACES ET SORBETS 14  
*Ice creams and sorbets*



**LES TABLES PARIS SOCIETY**

Baronne - BeauCoCo - Bonnie - Dar Mima - Gigi Rigolatto - Girafe - Le Pompon  
Il Bambini Club - La Suite - Laurent - Le Piaf - House of Louie - Maison Revka - Maxim's  
Mondaine - Monsieur Bleu - Mûn - Perruche - Bistrot Minim's - Le Grand Vefour