

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

MEDITERRANEAN FOOD



ENTRÉES

STARTERS

Cœur de sucrine à l'huile d'olive et citron
Sucrine lettuce heart with lemon vinaigrette

16.-

Tartare de bœuf façon Baroque
Baroque style Beef tartare

26.-

Focaccia moelleuse truffée à partager
Truffle Focaccia to share

48.-

Tataki de thon croustillant, caviar d'aubergine
Crispy Tuna Tataki, eggplant caviar

28.-

Salade César croustillante
Crunchy Caesar salad

25.-

Burrata crémeuse
Creamy Burrata

25.-

Poulpe snacké Spécial Baroque
Baroque special snacked Octopus

24.-

Quinoa burger végétarien
Quinoa vegetarian burger

19.-

Tartare de St Jacques aux agrumes
Scallops and citrus tartare

29.-

PLATS

MAIN COURSES

Risotto forestier
Mushrooms Risotto

28.-

Le Baroque Burger
The Baroque Burger

32.-

Filet de bœuf Black Angus, écrasé de pommes
de terre et légumes sautés

46.-

Black Angus beef filet, mashed potatoes and
sauteed vegetables

Black Cod juste snacké, wok de légumes et
bouillon miso au Yuzu

48.-

Black Cod, vegetables wok and Yuzu miso broth

Suprême de volaille contisé, garniture Matignon

34.-

Chicken suprême, sauteed vegetables

Souris d'agneau confite et sa purée d'Agria
à la cebette

42.-

Lamb shank, fresh chives and Agria mashed potatoes

Brochette de St Jacques, wok de légumes et
choux Kale

44.-

Scallops brochette, vegetables wok and Kale cabbage

Linguine au Homard

48.-

Lobster Linguine

Filet de Bar, légumes verts sautés au gingembre,
huile vierge au citron confit

36.-

Sea bass filet, sauteed vegetables with ginger, virgin oil
and confit lemon

GARNITURES

Frites
French fries

7.-

Riz au sésame et wasabi
Sésame and wasabi rice

7.-

Frites de patates douces
Sweet potatoes fries

7.-

Wok de légumes
Vegetables Wok

7.-

Écrasé de Pommes de Terre
Mashed potatoes

7.-

Maïs grillé
Grilled corn

12.-

Mini Risotto
Mini Risotto

7.-

Supplément truffe
Extra truffle

10.-

CUISINE NIKKEI

NIKKEI FOOD

Edamame ou Spicy Edamame Salted or Spicy Edamame	8.-	Guacamole à la Péruvienne et nachos Peruvian style Guacamole with crispy nachos	14.-
Soupe Miso au Tofu Tofu Miso Soup	10.-	Bao Bun's au Canard Duck Bao Bun's	25.-
Tacos au boeuf et jalapeños Beef and Jalapeños crispy tacos	15.-	Calamars frits et sa sauce chimichuri Fried squids and chimichuri sauce	18.-
Tacos au thon frais et jalapeños Tuna and Jalapeños crispy Tacos	15.-	Chaufa aux Crevettes Shrimps chaufa	29.-
Gyoza vapeur aux crevettes et son bouillon parfumé Steamed shrimp Gyoza with aromatic broth	19.-	Curry vert de poulet, Riz au sésame et wasabi Chicken green curry, sesame and wasabi rice	29.-
Gyoza grillé au poulet, servi avec une mayonnaise à la japonaise Grilled Chicken Gyoza, served with Japanese mayonnaise	19.-	Brochettes de poulet et canard, sauce Nikkei Chicken and Duck Brochettes, Nikkei sauce	30.-
Crevettes Panko, Sweet chili sauce Panko shrimps Sweet chili sauce	16.-		

CEVICHERIA

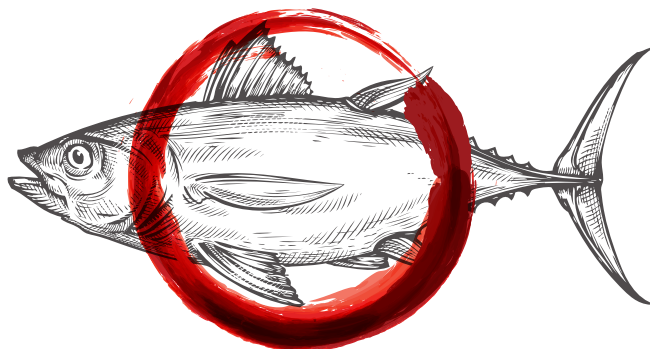
Ceviche « Autentico » - daurade et « leche de tigre » Ceviche "Autentico" - sea bream and "leche de tigre"	25.-	Ceviche « Shiso » - thon parfumé au shiso avec sa crème d'avocat Ceviche "Shiso" - Shiso-flavored tuna with avocado cream	25.-
Ceviche de Poulpe Octopus ceviche	25.-	Ceviche de Seriole, parfumé au Combawa Seriola ceviche perfumed with Combawa	25.-

SUSHI

Spécials Baroque: 8 pcs

Dragon Lime Crevettes panées, avocat Breaded Shrimps, avocado	26.-
Karaage Crispy Poulet, poivron « del piquillo », avocat, spicy mayo Chicken, pepper, avocado, spicy mayo	26.-
Saumon Brûlé Saumon, avocat et concombre Salmon, avocado and cucumber	26.-
King Crabe Chair de crabe, avocat, tobiko et sésame Crab meat, avocado, tobiko and sesame	26.-
Lady Crunchy Tempura, surimi et thon épicé Tempura, Surimi and spicy Tuna	28.-

寿司



SUSHI

SASHIMI EXPÉRIENCE 12 pcs

Thon – saumon - daurade - loup
Tuna - salmon - sea bream – sea bass

34.-

NIGIRI 2pcs

Saumon
Salmon

8.-

Thon
Tuna

9.-

Daurade
Sea bream

9.-

Crevette cuite
Cooked Shrimp

9.-

Saumon brûlé
Burnt Salmon

10.-

HOSOMAKI 6 pcs

Avocat
Avocado

9.-

Concombre
Cucumber

9.-

Surimi
Surimi

9.-

Thon cuit
Cooked tuna

10.-

Crevettes cuites
Cooked shrimps

10.-

Saumon et fromage frais
Salmon and cream cheese

12.-

Thon épicé
Spicy tuna

14.-

URAMAKI ROLL'S 8 pcs

Surimi
Surimi

18.-

Saumon

Saumon, avocat, fromage frais, concombre et tobiko
(œufs de poisson)

20.-

Salmon, avocado, cream cheese, cucumber and
tobiko (fish eggs)

Thon frais

Fresh tuna

20.-

Crevettes cuites
Cooked shrimps

20.-

Thon cuit

Thon cuit, mayonnaise et concombre

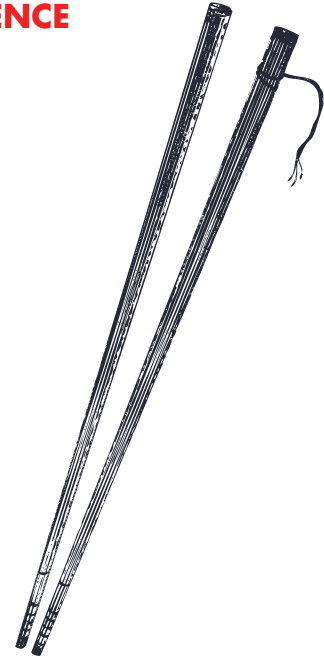
22.-

Cooked tuna, mayonnaise and cucumber

SUSHI EXPERIENCE

Chirashi
Chirashi

24.-



DESSERT

Coeur coulant de chocolat noir, sauce caramel
vanille cardamome, chips d'ananas

Dark chocolate fondant, cardamom and vanilla sauce,
pineapple chips

16.-

Crème brûlée aux marrons
Chestnut crème brûlée

14.-

Tarte au citron déstructurée, gelée de yuzu
Unstructured Lemon tart and yuzu jelly

16.-

Cheesecake Nuts Praline, compotée
de poires Nashi

16.-

Praline and nuts cheesecake, Nashi pears compote

Mochi ice cream
Mochi ice cream

16.-

Sphère de chocolat, surprise à la mangue et
ananas au poivre népalais de Timut

16.-

Chocolate sphere, mango and pineapple surprise with
Nepalese Timut pepper

Croquant pommes-amandes, mousse de thé bergamote 16.-

Almond and apple biscuit, bergamot tea mousse