

# THE ART OF FINE LIVING

## ENTREES

### STARTERS



Coeur de sucrine à l'huile d'olive citronnée Sucrine lettuce heart with lemon vinaigrette	14.-
Focaccia moelleuse truffée à partager Truffle Focaccia to share	48.-
Larme du Tigre Tiger tear	36.-
Salade César au poulet croustillant Crunchy chicken Caesar salad	25.-
Burrata Crémeuse, Coulis de Courge Butternut, Pickles de Légumes Creamy Burrata, butternut squash coulis, vegetables pickles	25.-

## PLATS

### MAIN COURSES



Le Baroque Burger The Baroque Burger	32.-
Filet de Bœuf, Pomme Darphin et Champignons Beef filet, Darphin potatoe and mushrooms	48.-
Tagliatelle à la Truffe Tagliatelles with Truffle	42.-
Filet de Bar rôti, Ecrasé de Pommes de Terre, Sauce Vierge Roasted sea bass filet, mashed potatoes, virgin sauce	36.-

## GARNITURES

### SIDE DISHES

Frites French fries	7.-	Frites de Patates Douces Sweet potatoes fries	7.-
Ecrasé de Pommes de Terre Mashed potatoes	7.-	Légumes de Saison Seasonal vegetables	7.-
<b>Supplément truffe</b> Extra truffle	10.-		

# NIKKEI L'ÉVEIL DES SENS

## NIKKEI

NIKKEI FOOD



Edamame ou Spicy Edamame Salted or Spicy Edamame	8.-
Gyoza vapeur aux crevettes et bouillon Steamed shrimp Gyoza with aromatic broth	19.-
Gyoza grillé au poulet et mayonnaise spicy Grilled Chicken Gyoza and spicy mayonnaise	19.-
Crevettes Panko et sweet chili sauce Panko shrimps and sweet chili sauce	16.-
Guacamole à la Péruvienne et nachos Peruvian style Guacamole with nachos	14.-
Calamars frits et sauce chimichuri Fried squids and chimichuri sauce	20.-
Crevettes Pop-Corn Pop-Corn Shrimps	12.-

## CEVICHERIA



Ceviche « Clásico », Leche de tigre Ceviche « Clásico », Leche de tigre	25.-
Ceviche « Shiso », Thon et Avocat Ceviche « Shiso », Tuna & Avocado	25.-
Ceviche « Piña Colada », Ananas et Coco Ceviche « Piña Colada », Pineapple and Coconut	25.-

## SUSHI

SPÉCIALS BAROQUE



8 PCS

Dragon Lime Crevettes panées, avocat Breaded Shrimps, avocado	26.-
Crispy Pop-Corn Shrimps Crevettes panées, crevettes pop-corn et sauce wasabi Pop-corn shrimps, cooked shrimps and wasabi sauce	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.-

# SUSHI EXPERIENCE

## NIGIRI

EXPERIENCE



2 PCS

Saumon Salmon	8.-
Thon Tuna	9.-
Daurade Sea bream	9.-
Crevette cuite Cooked Shrimp	9.-
Saumon brûlé Burnt Salmon	10.-

## HOSOMAKI

EXPERIENCE



6 PCS

Avocat Avocado	9.-
Concombre Cucumber	9.-
Surimi Surimi	9.-
Thon Cuit Cooked Tuna	10.-
Crevette cuite Cooked Shrimp	10.-
Saumon et fromage frais Salmon and Cream cheese	12.-
Thon épicé Spicy Tuna	14.-

## SASHIMI

EXPERIENCE



12 PCS

Thon - Saumon - Daurade - Loup Tuna - Salmon - Sea bream - Sea bass	34.-
--	------

## URAMAKI

ROLLS



8 PCS

Surimi Surimi	18.-
Saumon Saumon, avocat, fromage frais, concombre et tobiko (oeufs de poisson) Salmon, avocado, cream cheese, cucumber and tobiko (fish eggs)	20.-
Thon Frais Fresh Tuna	22.-
Crevettes cuites Cooked Shrimps	20.-
Thon cuit Thon cuit, mayonnaise et concombre Cooked tuna, mayonnaise and cucumber	20.-

## SUSHI

EXPERIENCE



Chirashi Chirashi	24.-
----------------------	------

## DESSERTS

Vacherin à la framboise et coulis de fruits rouges Raspberry Vacherin and red fruits coulis	16.-	Coeur coulant de chocolat noir, glace vanille Dark chocolate fondant, vanilla ice cream	16.-
Fraîcheur de Fruits de Saison, Espuma au Yaourt Fruits Freshness, Yoghurt espuma	14.-	Mochi Ice Cream Mochi Ice Cream	16.-
Assortiment de Baklava, Glace vanille Baklava assortment, vanilla ice cream	14.-	Classic Cheesecake Classic Cheesecake	16.-