



UN RUGISSEMENT *se devine*
un secret SE SUSURRE
POUR CEUX *qui s'enhardissent*
au cœur du PASSAGE DES LIONS

* * *

BIENVENUE
au BAROQUE

ENTRÉES

STARTERS

MENU

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.-

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT

Crunchy chicken Caesar salad

25.-

SAINT-JACQUES POÊLÉES

patate douce et chips de vitelotte

Pan fried Scallops, sweet potatoes and vitelotte chips

29.-

CAPPUCCINO DE PANAIS ET NOISETTE

crème fouettée arabica

Parsnip and hazelnut cappuccino, arabica whipped cream

20.-

NIKKEI

NIKKEI

MENU

EDAMAME OU SPICY EDAMAME

Edamame or spicy edamame

8.-

CEVICHE « CLÁSICO »

maigre et leche de tigre

Ceviche « Clásico », white fish and Leche de tigre

26.-

CEVICHE « PIÑA COLADA »

thon et leche de tigre coco

Ceviche « Piña Colada », tuna and coconut leche de tigre

26.-

GYOZA VAPEUR AUX CREVETTES

et bouillon

Steamed shrimps gyoza with aromatic broth

20.-

GYOZA GRILLÉ AU POULET

et mayonnaise spicy

Grilled chicken gyoza and spicy mayonnaise

20.-

CREVETTES PANKO

et sweet chili sauce

Panko shrimps and sweet chili sauce

16.-

GUACAMOLE À LA PÉRUVIENNE

Peruvian style guacamole with nachos

16.-

CALAMARS FRITS, SAUCE CHIMICHURRI

Fried squids and chimichuri sauce

20.-

BEEF BARBECUE TACOS

Beef barbecue tacos

20.-

MIBRASA

🔥 FOUR AU CHARBON DE BOIS - CHARCOAL OVEN 🔥

ANTICUCHOS DE SAUMON 2 PCS
pommes grenailles confites, sauce choclo
Salmon anticuchos, fingerling potatoes confit, choclo sauce **22.-**

ANTICUCHOS DE POULET 2 PCS
pommes grenailles confites, sauce choclo
Chicken anticuchos, fingerling potatoes confit, choclo sauce **22.-**

TENTACULE DE POULPE
sauce anticuchera amaria
Octopus, anticuchera amarilla sauce **38.-**

COQUELET GRILLÉ « PIRI PIRI »
Sauce façon « Nando's »
Grilled cockerel, « Piri Piri » & « Nando's » style sauce **36.-**

SUGGESTIONS SELON ARRIVAGE

Suggestions according to availability



PLATS

MAIN COURSES

MENU

BURGER AU POULET CROUSTILLANT

mozzarella et aioli au Basilic

Crispy chicken burger, mozzarella and basil aioli

32.-

CABILLAUD CUIT MEUNIÈRE

carottes et fenouil à la chermoula

Cod fish cooked meunière, carrots & fennel with coriander

42.-

TAGLIATELLES À LA TRUFFE

Tagliatelles with truffles

42.-

FILET DE BOEUF "SALTADO"

et pommes grenailles

Beef filet « saltado » and fingerling potatoes

48.-

FILET DE BAR RÔTI

écrasé de pommes de terre aux herbes, espuma à la châtaigne

Roast Sea bass, herbs mashed potatoes, chestnut espuma

36.-

GARNITURES

SIDE DISHES

MENU

FRITES

French Fries

8.-

FRITES DE PATATES DOUCES

Sweet potatoes fries

8.-

LÉGUMES DE SAISON

Seasonal vegetables

8.-

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

Mashed potatoes

8.-

RIZ CHAUFA

Chaufa rice

8.-

SUSHI

SUSHI EXPERIENCE MENU

SPÉCIALS BAROQUE

DRAGON LIME

Crevettes panées, avocat
Breaded Shrimps, avocado

28.-

CRISPY POP-CORN SHRIMPS

Crevettes panées, crevettes pop-corn et sauce wasabi
Pop-corn shrimps, cooked shrimps and wasabi sauce

28.-

SAUMON BRÛLÉ

Saumon, avocat et concombre
Salmon, avocado and cucumber

28.-

KING CRABE

Chair de crabe, avocat, tobiko et sésame
Crab meat, avocado, tobiko and sesame

28.-

LADY CRUNCHY

Tempura, surimi et thon épicé
Tempura, Surimi and spicy Tuna

28.-

NIGIRI EXPERIENCE 2 PCS

SAUMON

Salmon

8.-

THON

Tuna

9.-

DAURADE

Sea bream

9.-

CREVETTE CUITE

Cooked shrimp

9.-

HOSOMAKI 6 PCS

AVOCAT

Avocado

9.-

CONCOMBRE

Cucumber

9.-

SURIMI

Surimi

9.-

CREVETTE CUITE

Cooked shrimp

10.-

THON ÉPICÉ

Spicy Tuna

14.-

SASHIMI 12 PCS

THON - SAUMON - DAURADE - LOUP

Tuna - Salmon - Sea bream - Sea bass

36.-

URAMAKI ROLLS 8 PCS

SURIMI

Surimi

18.-

SAUMON

Salmon

20.-

THON FRAIS

Fresh tuna

22.-

CREVETTES CUITES

Cooked shrimp

20.-

THON CUIT

Cooked tuna

20.-

DESSERTS

DESSERTS

MENU

CARPACCIO D'ANANAS

sorbet piña colada

Pineapple carpaccio, piña colada sorbet

16.-

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

« Favarger » et glace vanille

Dark chocolate fondant and vanilla ice cream

16.-

MOCHI ICE CREAM

Mochi ice cream

16.-

VACHERIN À LA FRAMBOISE

et coulis de fruits rouges

Raspberry vacherin and red berries coulis

16.-

CHEESECAKE

Cheesecake

16.-
