



## BAROCCO

---

### COCKTAILS *Créations*

<b>Le Banana Colada</b> ( Rhum Bacardi brun infusé Ananas, caramel beurre salé maison, jus banane, liqueur de vanille ) - 20 cl	14€
<b>La Cerise</b> ( Gin, Martini Dry, Maraschino, bitter cerise, sirop de fleur de sureau ) - 15 cl	14€
<b>L'Hibiscus</b> ( Infusion vodka hibiscus agrumes, sirop d'hibiscus, citron vert, Chambord ) - 12 cl	14€
<b>Le Spritz Clémentine</b> ( Liqueur de clémentine maison, Prosecco Martini, Perrier ) - 25 cl	14€
<b>Le Gin Rose</b> ( Gin infusé à la fleur de thé rose, Sirop concombre, Tonic London Pamplemousse Romarin, Citron vert) - 25 cl	14€

### COCKTAILS *Classiques*

<b>Expresso Martini</b> (Vodka Eristoff, Espresso, Liqueur de café, Sirop sucre) - 12 cl	12€
<b>Mojito classique</b> (Rhum Bacardi Carta Oro, Menthe, Citron vert, Sucre roux, Perrier) - 25 cl	11€
<b>Mojito aux fruits</b> (Fraise, Framboise ou Passion) - 25 cl	12€
<b>Caïpirinha</b> (Cachaça, Citron vert, Sucre de canne) - 25 cl	11€
<b>Caïpirinha aux fruits</b> (Fraise, Framboise ou Passion) - 25 cl	12€
<b>Pina Colada</b> (Rhum Bacardi Carta Blanca, Liqueur de vanille, Purée Coco, Jus d'ananas) - 25 cl	12€
<b>Planteur</b> (Rhum Bacardi, Passoa, Jus d'ananas, Jus goyave, Purée passion) - 30 cl	11€
<b>Cosmopolitain</b> (Vodka Eristoff infusée citron, Sirop sucre, Jus cranberry, Jus citron vert) - 12 cl	11€
<b>Porn Star Martini</b> (Vodka Eristoff, Sirop vanille, Passoa, Purée passion) - 12 cl	12€
<b>Les mules</b> (Vodka Eristoff, Gin Bombay, Rhum Bacardi, Citron vert, Ginger Beer) - 23 cl	11€
<b>Margarita</b> (Téquila Camino, Cointreau, Jus citron vert) - 12 cl	11€
<b>Paloma</b> (Téquila Camino, Jus de citron vert, Tonic Pamplemousse, Sirop de sucre) - 25 cl	12€
<b>Sex on the Beach</b> (Vodka Eristoff, Crème de pêche, Jus d'orange, Jus de cranberry) - 25 cl	11€



## BAROCCO

---

### COCKTAILS *Spritz*

	<b>30 cl</b>
<b>Spritz</b> (Apérol, Prosecco Martini, Perrier)	10€
<b>Spritz St Germain</b> (Liqueur St Germain, Prosecco Martini, Perrier)	11€
<b>Hitalicus Spritz</b> (Hitalicus, Prosecco Martini, Perrier)	11€
<b>Spritz Limoncello</b> (Limoncello, Prosecco Martini, Perrier)	11€

### COCKTAILS *Sans alcool*

	<b>25 cl</b>
<b>Virgin Spritz</b> (Martini Vibrante, Tonic)	8€
<b>Virgin Mojito</b> (Menthe, Citron Vert, Sucre roux, Perrier)	8€
<b>Virgin Colada</b> (Purée de coco, Jus ananas, Sirop vanille)	8€
<b>Virgin Barocco</b>	8€

### NOS APÉRITIFS *Classiques*

<b>Pastis 51 ou Ricard</b> - 2 cl	4,5€
<b>Martini (rouge, blanc ou rosé)</b> - 6 cl	5€
<b>Campari, Suze, Porto, Muscat</b> - 4 cl	5€
<b>Kir (Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche)</b> - 12,5 cl	6,5€
<b>Kir Royal</b> - 12,5 cl	11€
<b>Americano</b> - 12 cl	8€
<b>Bitter San Pellegrino</b> - 10 cl	5€
<b>Coupe de Prosecco</b> - 12.5 cl	8,5€
<b>Piscine de Champagne</b> - 20 cl	16€

### *Bières*

<b>Peroni Pression</b>	25 cl - 4,5€   50 cl - 8€
<b>Bud, Fada Blanche, Corona, Desperados</b> - 33 cl	7€
<b>Peroni 0.0 Sans alcool</b> - 33 cl	7€



## BAROCCO

---

### Sodas

<b>Coca cola, Coca zero</b> - 33 cl	4€
<b>Schweppes Tonic, Ice Tea</b> - 25 cl	4€
<b>Orangina, Limonade</b> - 25 cl	4€
<b>Sirop à l'eau: Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Orgeat, Pac</b> - 33 cl	3€

### Pus de fruits

<b>Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Fraise, Tomate</b> - 25 cl	4€
---	----

### Eaux

<b>Zilia plate ou gazeuse</b> - 75 cl	6.5€
<b>Zilia</b> - 33 cl	4€

### Vin au verre

#### Rosé

	<b>12,5 cl</b>
<b>AOCP   Côte de Provence   Domaine Cabaudran</b>	7€
<b>AOB   Bandol   Domaine Cabaudran</b>	8,5€

#### Blancs

<b>AOC   Côte de Provence   Domaine Cabaudran</b>	7€
<b>IGP   Chardonnay   Louis Latour</b>	8,5€
<b>AOC   Cassis   Domaine de la Ferme Blanche</b>	7,5€
<b>IGT   Sicilia   Lumà</b>	8,5€
<b>IGP   Cotes de Gascogne   Tariquet (moelleux)</b>	7,5€

#### Rouges

<b>AOP   Côte de Provence   Domaine de Cabaudran</b>	7,5€
<b>AOP   Bandol   Domaine de Cabaudran</b>	8,5€
<b>IGT   Sicilia   Lumà</b>	9€



## BAROCCO

### Antipasti

<b>Moules gratinées</b> , beurre ail, persil	14€
<b>Croque Monsieur truffé</b> , comté, truffe, jambon à la truffe	16€
<b>Jambon de parme AOP 18 mois</b> , schiacciata au parmesan	14€
<b>Saltimbocca</b> , straciatella à la truffe, jambon blanc truffé, salade de saison et tomates confites	16€
<b>Ravioles maison</b> , farce ricotta champignons et marjolaine, sauce cacio e pepe	16€

### Pizze

<b>Margherita</b> : sauce tomate, fior di latte et basilic	15€
<b>Pissaladière</b> : oignons confits, anchois, olives noires, origan	15€
<b>Figatelli</b> : sauce tomate, fior di latte, taleggio, figatelli, roquette et copeaux de parmesan	20€
<b>Quattro formaggi</b> : sauce tomate, fior di latte, taleggio, gorgonzola, tome Piémontaise et copeaux parmesan	20€
<b>Parma</b> : sauce tomate, fior di latte, jambon de parme, pesto et burrata	24€
<b>Barocco</b> : crème de truffe, jambon blanc truffé, roquette, copeaux de parmesan et burrata	24€
<b>Piccante</b> : sauce tomate, fior di latte, spianata piccante, nduja, poivrons confits	20€

**Supplément** jambon de parme 3€

**Supplément** burrata 4€

### Piatti

<b>Filet de cabillaud</b> , légumes glacés au poivre voatsiperifery, mélange d'herbes fraîches	27€
<b>Escalope milanaise panée</b> , linguines sauce tomate et copeaux de parmesan	28€
<b>Filet de bœuf</b> , sucrose et oignons nouveaux braisés, pomme dauphine à la marjolaine et zestes de citron, jus de viande	30€
<b>Gnocchis</b> , crème truffe parmesan, straciatella et speck, copeaux de truffes fraîches	28€
<b>Daube de bœuf à la provençale</b> , trofie, olives noires	27€
<b>Linguine Gambas</b> , bisque tomatée à l'huile mandarine, agrumes, tomates confites, basilic	26€
<b>Burger du Barocco</b> : mayonnaise aux herbes et au paprika, roquette, tomate, steak 180G, scarmoza fumée, poitrine, frites maison	23€

### Menu enfants

14€

### Formule du midi

18€

#### Sirop à l'eau

**Poisson / steak, garniture au choix**: pâtes ou frites

**Ou Pizza** margherita

**Glace 1 boule parfum au choix**

#### Plat du jour

Uniquement le midi en semaine, hors période de vacances scolaires



## BAROCCO

---

### Dolci

<b>Café gourmand du Barocco</b>	13€
<b>Tiramisu du Barocco</b> , au café	11€
<b>Tiramisu Pistache</b> , éclats de pistaches torréfiées	11€
<b>La brioche perdue</b> , nutella et caramel au beurre salé, glace vanille	12€
<b>Tarte citron meringuée</b>	12€
<b>Glaces artisanales</b> : vanille, chocolat, café, pistache, straciatella, caramel, citron, mangue, noisette, fraise	3.5€ la boule
<b>Sélection de nos 3 fromages italiens</b> : Tome piémontaise DOP, Pecorino au poivre, Moliterno à la truffe	12€

### BOISSONS *Chaudes*

<b>Café</b>	2€
<b>Noisette</b>	2.20€
<b>Décaféiné</b>	2€
<b>Double Espresso</b>	4€
<b>Thé ou Infusion Café Richard</b>	4€

*Aucune modification de plat ne sera acceptée sauf allergène et intolérance.*

*Carte des allergènes disponible sur demande.*

*Prix nets en TTC, service compris.*



## BAROCCO

---

### Nos digestifs

<b>Get 27, Get 31, Limoncello, Manzana, Amaretto, Bailey - 6 cl</b>	10€
<b>Calvados, Armagnac - 4 cl</b>	12€
<b>Eau de vie de Poire, Mirabelle - 4 cl</b>	10€
<b>Cognac Martel VOSP - 4 cl</b>	12€
<b>Cognac Martel XO - 4 cl</b>	20€
<b>Grappa - 4 cl</b>	11€

### Gins

<b>Bombay Original - 4 cl</b>	10€
<b>Bombay Bramble - 4 cl</b>	13€
<b>Bombay Sapphire - 4 cl</b>	13€
<b>Bombay 1er Cru - 4 cl</b>	14€
<b>Hendrick's - 4 cl</b>	14€
<b>Oxley - 4 cl</b>	16€

### Vodkas

<b>Eristoff - 4 cl</b>	10€
<b>Grey Goose - 4 cl</b>	12€

### Whiskys

<b>William Lawson's - 4 cl</b>	10€
<b>Chivas 12 ans - 4 cl</b>	12€
<b>Jack Daniel's - 4 cl</b>	12€
<b>Lagavulin 16 ans Ecosse - 4 cl</b>	16€
<b>Nikka Japon - 4 cl</b>	14€

### Rhums

<b>Bacardi Carta Oro - 4 cl</b>	10€
<b>Dom Papa - 4 cl</b>	12€
<b>Diplomatico - 4 cl</b>	12€
<b>Bumbu - 4 cl</b>	14€
<b>Zacappa - 4 cl</b>	18€
<b>Santa Theresa - 4 cl</b>	14€

### Tequilas

<b>Camina Real - 4cl</b>	10€
<b>Patron Silver - 4cl</b>	13€