



LE BAROQUE
RESTAURANT



**AU CŒUR DU PASSAGE
DES LIONS EST NÉ**

Un restaurant moderne de 630 M2,
reparti sur 3 niveaux



LE BAROQUE
RESTAURANT

LE BAROQUE RESTAURANT

Dans le Passage des Lions est né un lieu exclusif, créateur d'instants précieux.

Le Baroque Restaurant revient, fidèle à ses origines, plus majestueux encore.

De jour, la terrasse intérieure baigne dans la lumière naturelle d'une magnifique verrière, havre au coeur, de la ville.

De nuit, les scintillements des étoiles se devinent. Alors, les lieux s'animent. Dans une déclinaison de belles matières, les jeux de transparence se font écho, entre jardin d'hiver, larges baies vitrées et étages.

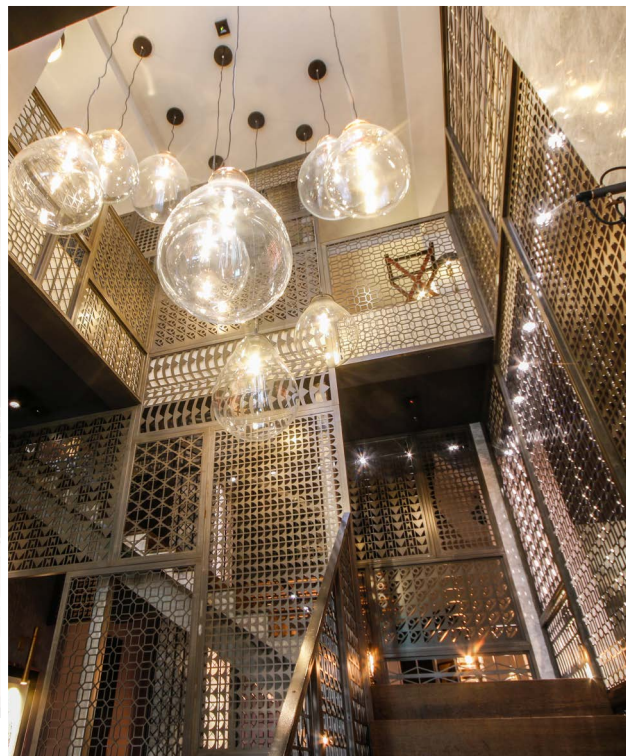
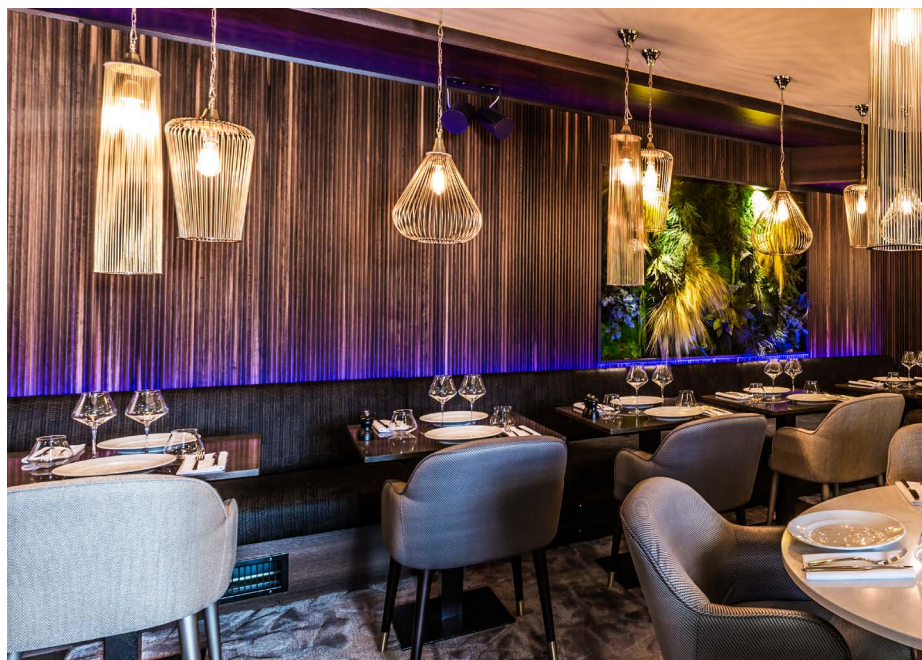
THE BAROQUE RESTAURANT

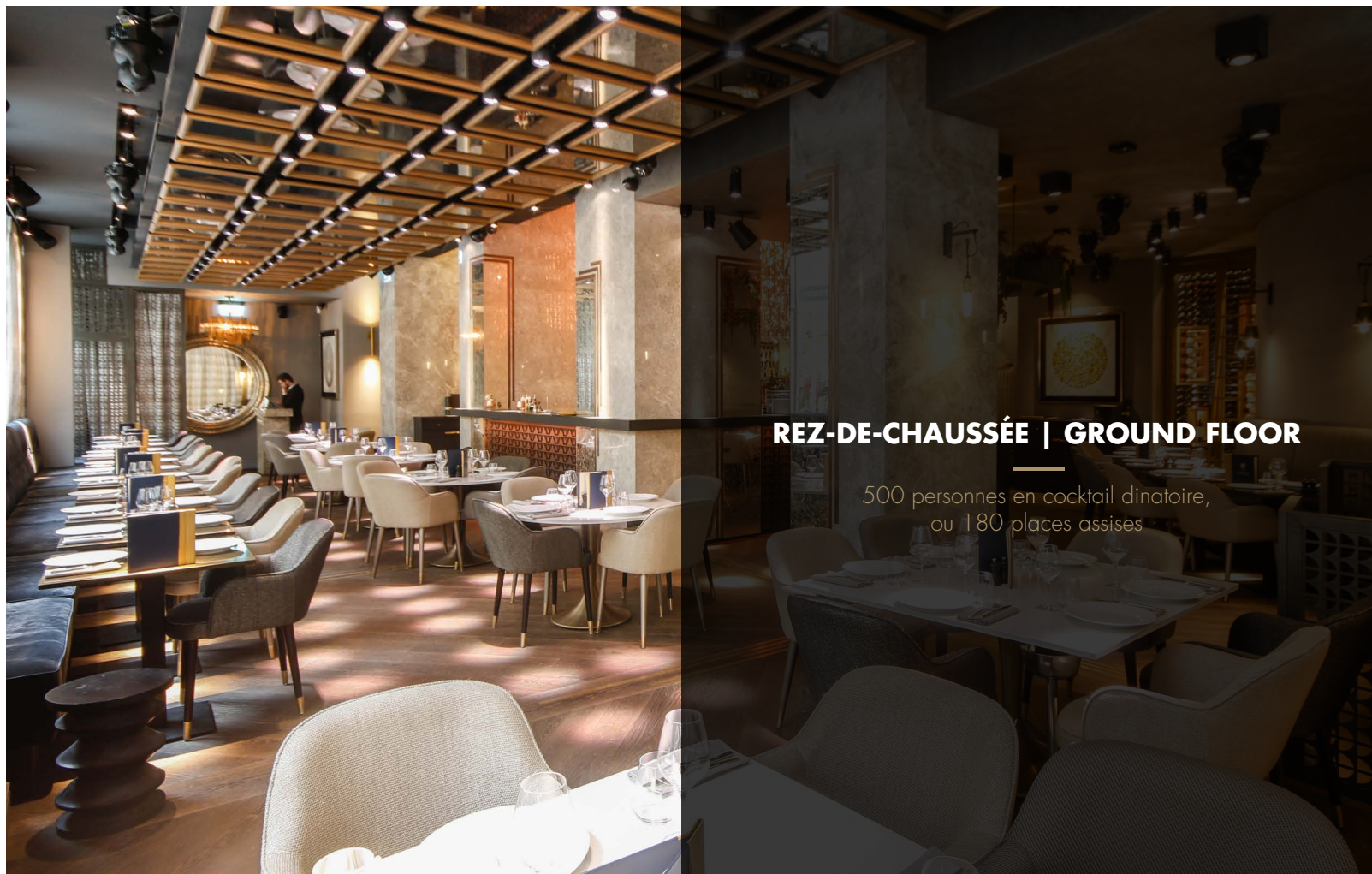
There's an exclusive new place in the Passage des Lions, a creator of precious moments.

The Baroque Restaurant returns, true to its origins, yet even more majestic. By day, the inner terrace basks in the glow of a splendid atrium, a breathtaking haven in the very centre of Geneva.

Bright bay windows and incredible lighting take turn in creating spectacular or softened light effects, while by night, a canopy of sparkling stars appear. It is then that the restaurant comes to life. The Baroque Restaurant offers a wealth of wonderful discoveries: a winter garden, a oor for festive occasions, another more peaceful counterpart, and an outside terrace. Each space has

its own distinctive atmosphere enhanced by beautiful materials: cast iron, drapes, leather, wood and mirrors inspired by the Far East, Asia, Europe and South America.





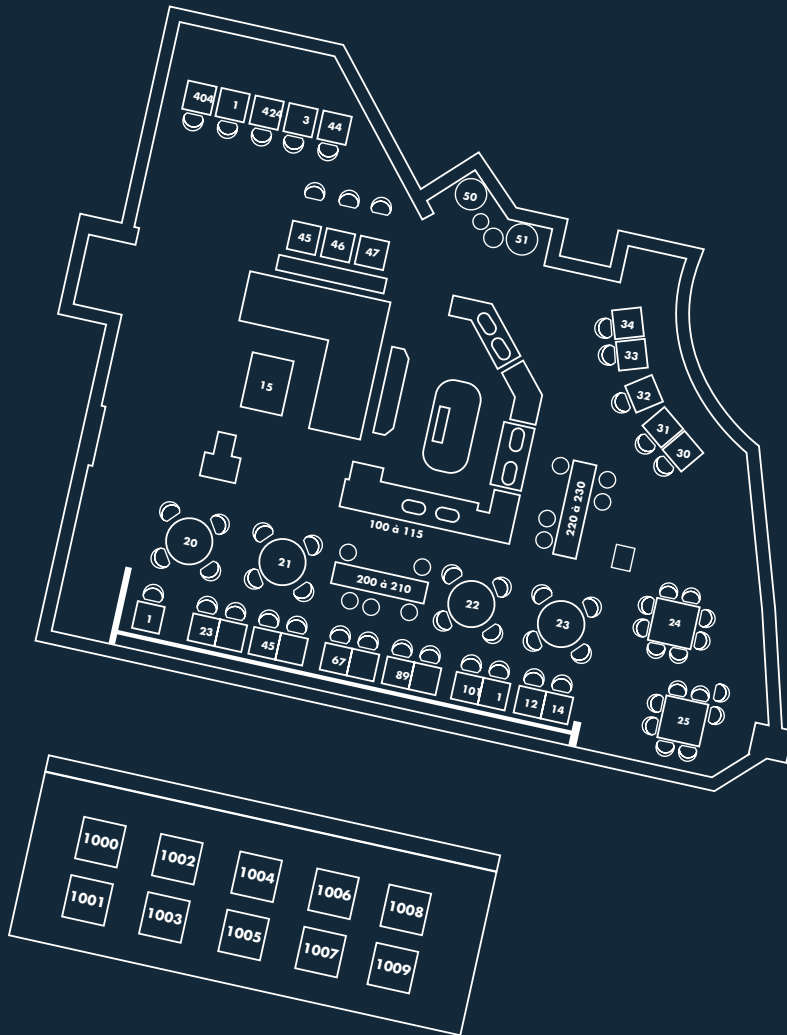
REZ-DE-CHAUSSÉE | GROUND FLOOR

500 personnes en cocktail dinatoire,
ou 180 places assises



LE BAROQUE
RESTAURANT

GROUND FLOOR



LE BAROQUE RESTAURANT
PASSAGE DES LIONS



KITCHEN



**FLOOR 1 +
TERRASSE**

150 M²
80 M²

GROUND FLOOR

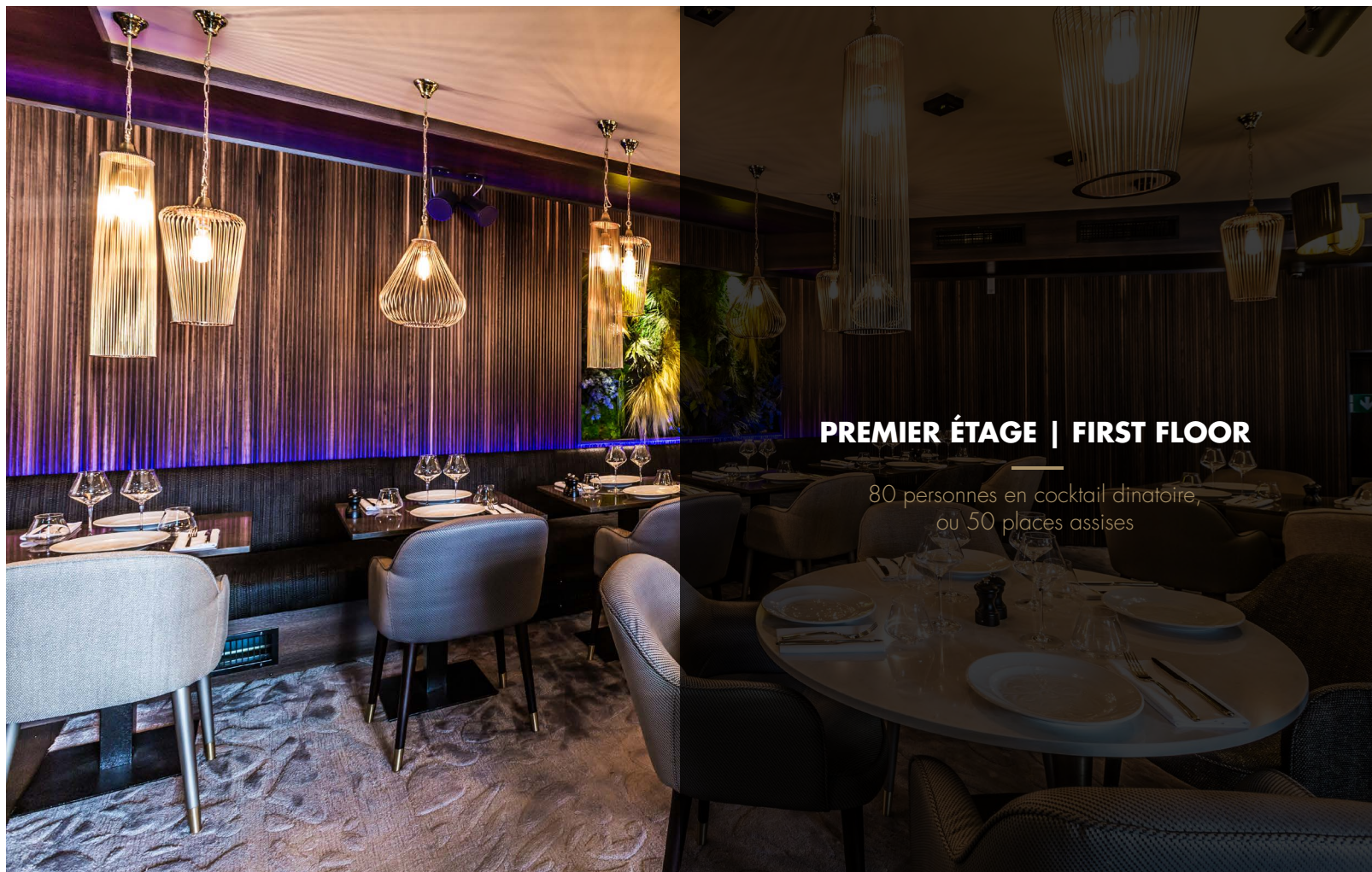
250 M²

COSETTE

150 M²

SURFACE TOTALE

630 M²



PREMIER ÉTAGE | FIRST FLOOR

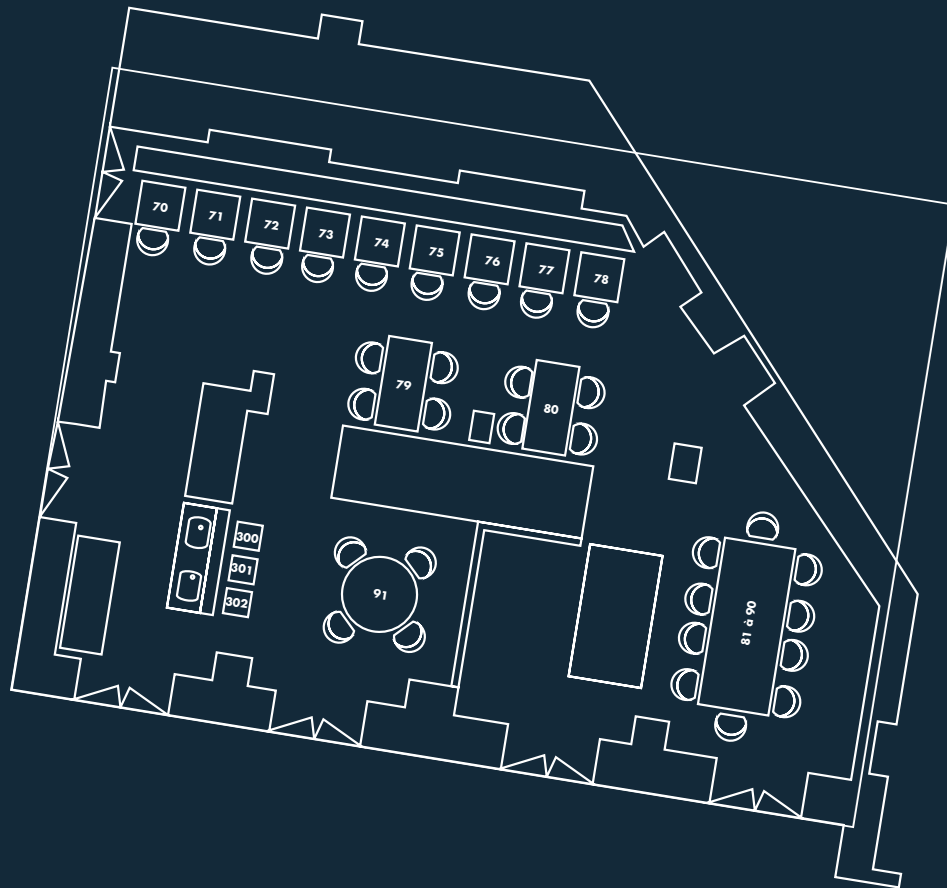
80 personnes en cocktail dînatoire,
ou 50 places assises



LE BAROQUE
RESTAURANT

PREMIER ÉTAGE | FIRST FLOOR

150 personnes en cocktail dinatoire, ou 50
places assises



LE BAROQUE RESTAURANT
PASSAGE DES LIONS



KITCHEN



**FLOOR 1 +
TERRASSE**

150 M²
80 M²



GROUND FLOOR

250 M²

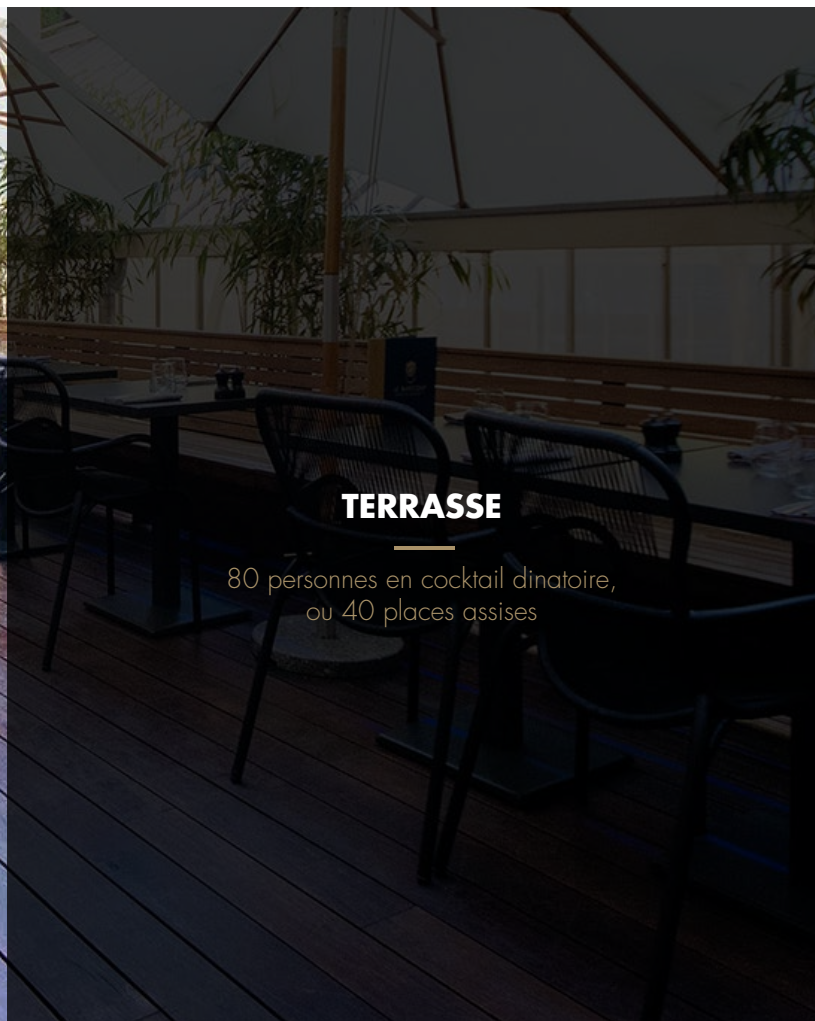


COSETTE

150 M²

SURFACE TOTALE

630 M²



TERRASSE

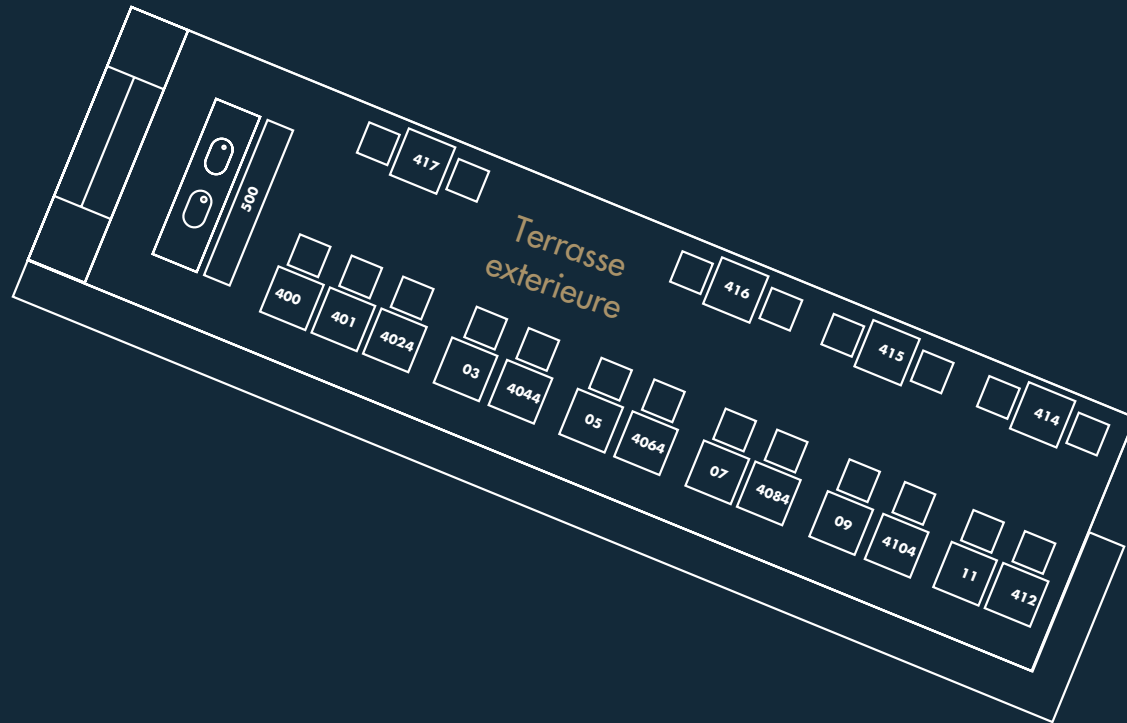
80 personnes en cocktail dinatoire,
ou 40 places assises



LE BAROQUE
RESTAURANT

TERRASSE

100 personnes en cocktail dinatoire, ou 40
places assises



LE BAROQUE RESTAURANT
PASSAGE DES LIONS



150 M²
80 M²



250 M²

09



150 M²

SURFACE TOTALE

630 M²



COSETTE

80 personnes en cocktail dinatoire

COSETTE

Dans une atmosphère intimiste, Cosette se dédie aux initiés.
Dans le plus pur esprit d'un cercle exclusif, son cadre réservé invite aux confidences.

Boudoir privilégié, niché sous le Baroque Restaurant, Cosette développe des instants hors du temps.

Ici, les conversations se poursuivent, au creux des lumières tamisées et du cuir précieux.
Les épuriciens jouissent de prestations haut de gamme – dont une sélection de cigares et d'alcools de bouche.

COSETTE

Pervaded by a quietly intimate atmosphere, Cosette is dedicated to connoisseurs – a private setting that is

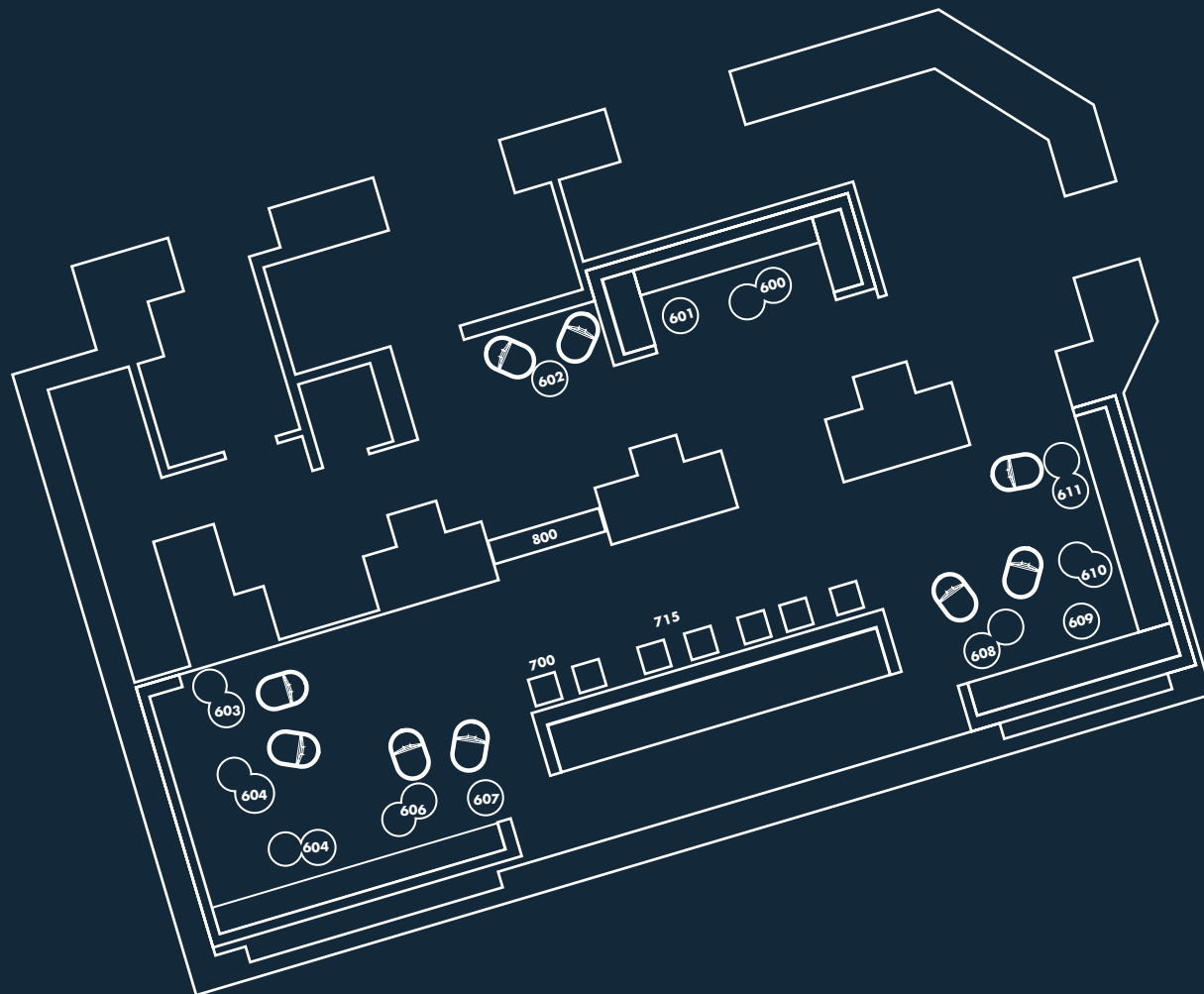
an open invitation to confidences in the purest spirit of an exclusive circle.

*Time is no more in this secret secluded boudoir, nestled beneath the Baroque Restaurant.
Here, conversations flow unchecked, surrounded by the comfort of subdued lighting and precious leather. Epicureans benefit from high-end services.*



COSETTE

150 personnes en cocktail dinatoire



LE BAROQUE RESTAURANT
PASSAGE DES LIONS



150 M₂
80 M₂



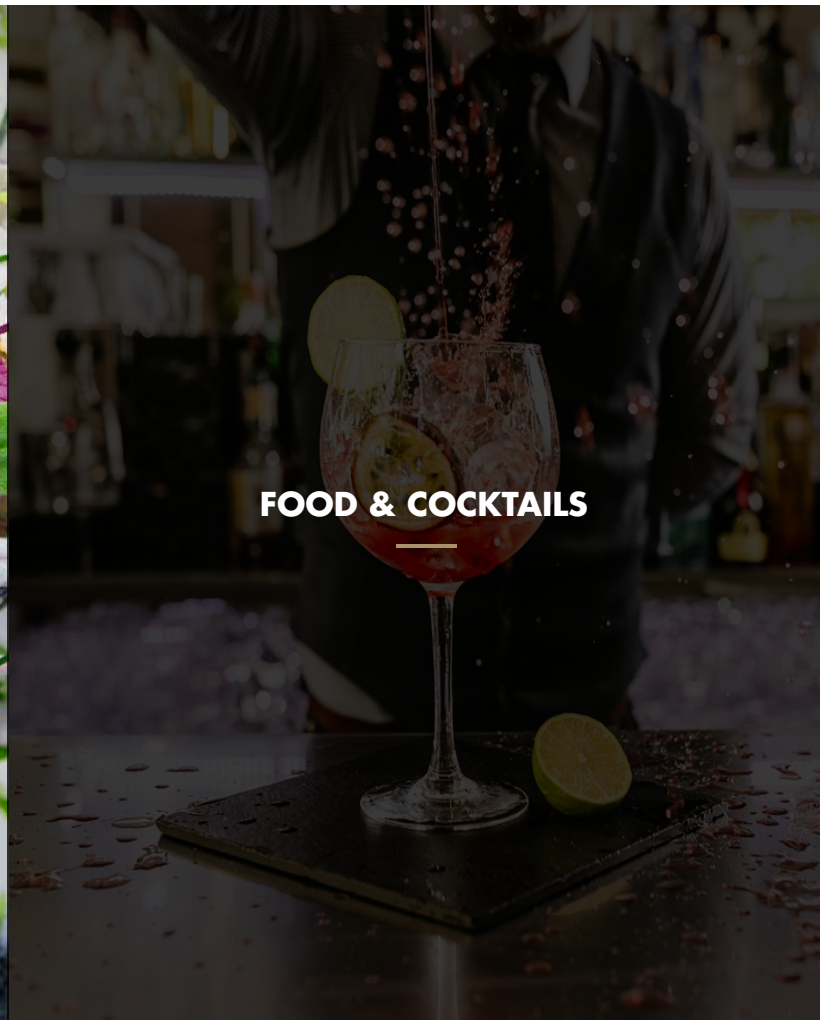
250 M₂



150 M₂

SURFACE TOTALE

630 M₂



FOOD & COCKTAILS



LE BAROQUE
RESTAURANT



SUR LES RIVAGES DE LA MÉDITERRANÉE

Des déclinaisons tout en fraîcheur, créées au gré des joyeuses recettes et des explorations gustatives du Chef et de sa brigade.

Le Baroque Restaurant propose une cuisine gaie, gorgée de soleil. Poissons, huile d'olive, légumes ou fruits exquis...les saveurs explosent en une renversante symphonie.

NIKKEI, L'ÉVEIL DES SENS

Délicatesse japonaise fusionnée d'exubérance péruvienne.

Comme une surprise, les saveurs Nikkei sont nées d'une rencontre improbable!

Cette alliance inattendue devient le théâtre d'un voyage gustatif exceptionnel, mené de main de maître par le Chef et son équipe.

ON THE SHORES OF THE MEDITERRANEAN

Joyful recipes and gastronomic discoveries concocted by the Chef and his team. The Baroque Restaurant offers joyful, sun-kissed cuisine infused with sh,olive oil, vegetables and exquisite fruits... Savors explode in a stunning symphony.

AWAKENING OF THE SENSES

*Japanese delicacy blended with Peruvian exuberance. Like the best of surprises, Nikkei avors arise from an unlikely meeting!
This unexpected combination becomes the scene of an extraordinary gourmet journey, perfectly mastered by the Chef and his team.*





LA MIXOLOGIE, OU L'ART DES INSTANTS COLORÉS.

Spectaculaires, généreuses, surprenantes, les associations inédites se muent en tentations irrésistibles!

Avec ou sans alcool, ces compositions invitent à la fête ou à la détente, au côté du confort de valeurs sûres, cocktails mythiques et traditionnels.



MIXOLOGY : THE ART OF COLORFUL MOMENTS

*The freshness, the full-rounded flavour, the generosity, the spice of a cocktail.
With or without alcohol, the surprise of bold, original mixes becomes an irresistible temptation!*

Or give in to the comfort of tried and tested traditional and legendary cocktails offering a sure-re route to relaxation.



PRIVATISATION

DIRECTEUR GENERAL

Julien Torrado

jt@lebaroque.com

+41 79 854 22 35

+41 22 310 39 90

DIRECTEUR D'EXPLOITATION

Adrien Carru

ac@lebaroque.com

+41 79 953 32 26

+41 22 310 39 90

Passage des Lions – 4 rue du Rhône,
1204 Genève

WWW.LEBAROQUERESTAURANT.COM