

JEUDI 21 SEPTEMBRE 2017



NOS COMPOSITIONS

MAREYEUR DE L'ÉCAILLER	148,00
PLATEAU DE FRUITS DE MER	85,00

COQUILLAGES

PALOURDE (LES 6)	15,60
MOULES (LES 6)	5,40
CLAMS (LA PIÈCE)	2,90

HÛTRES CREUSES

BOUDEUSE DE BRETAGNE (LES 6) Cote Des Menhirs	14,40
FINE DE CLAIRES N°3 (LES 6) Gaec Pattedoie	22,50
FINE DE CLAIRES N°2 (LES 6) Gaec Pattedoie	26,70
PAPILLON SPÉCIALE N°5 (LES 6) Gillardeau	22,20
SPÉCIALE N°3 (LES 6) Gillardeau	23,40
SPÉCIALE N°2 (LES 6) Gillardeau	29,10
PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6) Joël Dupuch	29,70


HÛTRES PLATES

VINS AU VERRE

BLANCS	14CL
CHABLIS 1ER CRU "LA FOREST" 2011 V. Dauvissat	21,00

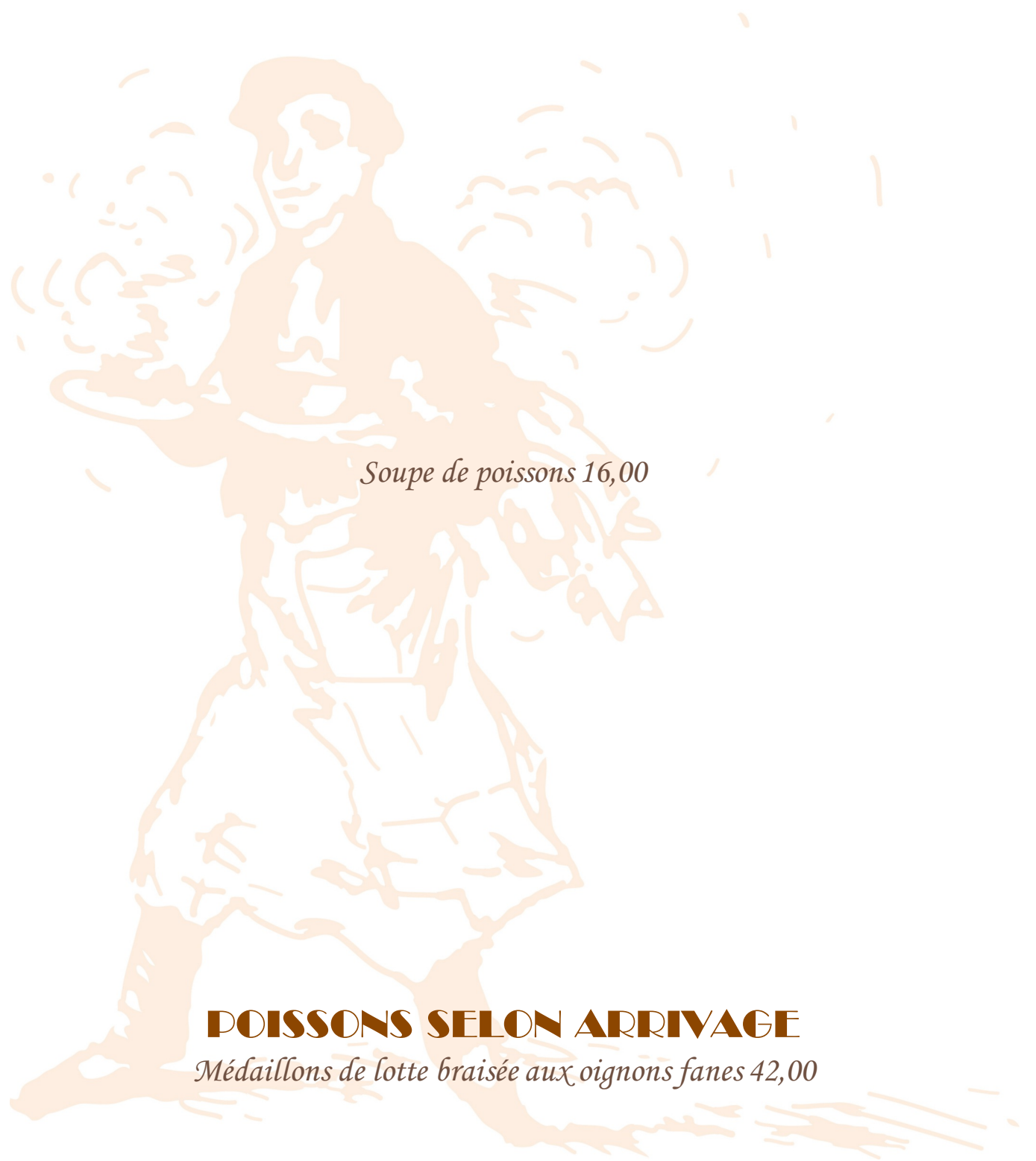
ROUGES	14CL
PESSAC-LÉOGNAN 2014 S.A.S. Haut-Bailly	9,50
CHATEAU SOCIANDO-MALLET 2000 Haut-Médoc	18,00

ROSÉS	
MINUTY "PRESTIGE" 2016 Côte de Provence	8,50

 Tous nos poissons sont sauvages
"Côtes Françaises" excepté les *
Cuisine entièrement faite maison.

ENTRÉES

Salade de homard bleu, tomates confites, rémoulade de radis 57,80



Soupe de poissons 16,00

POISSONS SELON ARRIVAGE

Médillons de lotte braisée aux oignons fanes 42,00

CRUSTACÉS

PIÈCE DU BOUCHER

LE DÔME

108, Boulevard du Montparnasse - 75014 Paris

Réservations au 01.43.35.25.81



DESSERTS

Moelleux chocolat caramel beurre salé à cœur, glace chocolat 15,50*

Millefeuille "Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille 12,50

Mousse au chocolat marmelade d'oranges, sorbet passion 14,50

Rafraîchissement de fruits exotiques 12,50

Framboises 14,00

Tarte sablée aux framboises 15,50

*à réserver à la commande **

FROMAGES

Sélection de fromages 13,90

GLACES & SORBETS

Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules 12,80

*vanille bourbon, chocolat noir, moka, caramel beurre salé, pistache, sorbet chocolat, pêche
fruits de la passion, pamplemousse, framboise, noix de coco, cassis, citron vert, pomme verte*

Panaché de sorbets 12,50

Colonel (sorbet citron vert, vodka) 14,00

Café, Décafeiné 4,00

Thé 5,10

Infusion 4,95

Thé vert 6,10