

JEUDI 23 NOVEMBRE 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
GROSSES PRAIRES (LES 6)	25,20

HÙTRES CREUSES

FINE DE CLAIRES N°3 (LES 6) Gaec Pattedoie	22,50
FINE DE CLAIRES N°2 (LES 6) Pascal BREUIL	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
TSARSKAYA N°N 2 (LES 6) Parcs Saint-Kerber	27,00
BOUDEUSE DE BRETAGNE (LES 6) Cote Des Menhirs	14,40
GROSSE HÙTRE DE BRETAGNE (LA PIÈCE) Cadoret	11,00
PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6) Joël Dupuch	29,70

HÙTRES PLATES

BELONS N°1 (LES 6) Cadoret	36,00
PLATE DE CANCALE NO.000 (LES 6) Parc Saint-Kerber	40,50

OURSINS

OURSIN ISLANDAIS	7,00
------------------	------

VINS AU VERRE

BLANCS	14CL
MENETOU-SALON 2015 P. Clement	8,00
MÂCON " LA ROCHE VINEUSE" 2015 O. Merlin "vieilles vignes"	9,00
CHABLIS 1ER CRU "LA FOREST" 2011 V. Dauvissat	21,00
CHASSAGNE MONTRACHET " LES CAILLERETS" 2011 Dom.Fontaine Gagnard	30,00

ROUGES	14CL
PINOT NOIR 2015 Léon BEYER	9,00
PESSAC-LÉOGNAN 2015 S.A.S. Haut-Bailly	9,50
CHATEAU CHASSE SPLEEN 2006 moulis	17,00
CHATEAU HAUT MARBUZET 2010 Saint-Estèphe	22,00

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

ENTRÉES

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

Soupe de poissons 16,00

Tartare de dorade et saumon* mariné 24,00

Encornets farcis d'aubergines et courgettes, un jus d'encre 24,00

Blancs d'ormeaux en persillade 33,00

Gambas* à la plancha, parfum de Méditerranée 26,50

Friture de céteaux, sauce tartare 19,00

Ventre et dos de saumon* fumé aux pommes tapées et rissolées 27,30

Sardines à l'ancienne à l'huile d'olive des baux 18,00

Taboulé de gambas crues marinées "Gambero rosso de Sicile" 28,00

POISSONS SELON ARRIVAGE

Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes (par pers.) 60,00

Bar de ligne grillé dans sa peau (les 100g) 11,00

Emincé de lotte avec oignons blondis au wok 44,00

Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle 47,50

Sole de petits bateaux meunière 50,00

Pavé de cabillaud aux haricots coco et lard croustillant 42,00

Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise 58,50

Filet de bar aux salsifis et châtaignes poêlés 45,50

Rouget de ligne poêlé au basilic frais PSG (11 € les 100g)

Rouget de petits bateaux poêlé meunière au basilic frais 41,00

COQUILLES SAINT-JACQUES

Saint-Jacques au potimarron, et piments d'Espelette 46,00

Fricassée de coquilles Saint-Jacques aux champignons des bois 48,00

Poêlée de coquilles Saint-Jacques aux endives, purée à l'huile d'olives 46,00

CRUSTACÉS

Homard bleu rôti, un beurre au basilic 66,50

Sauté de homard bleu aux légumes et échalotes 66,50

PIÈCE DU BOUCHER

Côte de veau tradition (origine France) son jus, haricots verts frais 46,00

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

LE DÔME

108, Boulevard du Montparnasse - 75014 Paris

Réservations au 01.43.35.25.81 - Le Dôme Montparnasse

LA POISSONNERIE DU DÔME
01.43.35.23.95
4, rue Delambre - 75014 Paris

LA BOULANGERIE DU DÔME
01.43.35.41.54
5, rue Delambre - 75014 Paris
Notre pain est fabriqué par notre boulanger

LE BISTROT DU DÔME
01.43.35.32.00
1, rue Delambre - 75014 Paris



DESSERTS

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

Tarte fine feuilletée aux pommes 14,50*

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

Tarte sablée aux framboises sur un lit de crème pistache 15,50

Framboises 14,00

Mousse de crème légère au mascarpone, framboises et pailleté croquant 15,00

*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, mokka, 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

Glace marron glacé (2 boules) 15,50

Sorbet pomme-verte, calvados 15,50

Sorbet mandarine (2 boules) 15,00

Café, Décaféiné 4,00

Thé 5,10

Infusion 4,95

Thé vert 6,10

*Prix et service compris (12% HT)
Pour tout règlement par chèque, une pièce d'identité sera exigée.*