

**SAMEDI 17 MARS 2018**



**NOS COMPOSITIONS**

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

**COQUILLAGES**

PALOURDE (LES 6) 15,60  
GROSSES PRAIRES (LES 6) 25,20  
MOULES (LES 6) 5,40  
CLAMS (LA PIÈCE) 2,90

**HÛÎTRES CREUSES**

BOUDEUSE DE BRETAGNE ( LES 6) 14,40  
Cote Des Menhirs  
FINE DE CLAIRES N°3 (LES 6) 22,50  
Gaec Pattedoie  
FINE DE CLAIRES N°2 (LES 6) 26,70  
Pascal BREUIL  
PAPILLON SPÉCIALE N°5 (LES 6) 22,20  
Gillardeau  
SPÉCIALE N°3 (LES 6) 23,40  
Gillardeau  
SPÉCIALE N°2 (LES 6) 29,10  
Gillardeau  
PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6) 29,70  
Joël Dupuch  
TSARSKAYA N°N 2 (LES 6) 27,00  
Parcs Saint-Kerber  
GROSSE HÛÎTRE DE BRETAGNE (LA PIÈCE) 11,00  
Cadoret

**HÛÎTRES PLATES**

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

**OURSINS**


OURSIN ISLANDAIS 7,00

**VINS AU VERRE**

**BLANCS** 14CL  
QUINCY 2017 8,00  
Domaine Mardon  
MÂCON " LA ROCHE VINEUSE" 2015 9,00  
Dom. Olivier Merlin "vieilles vignes"  
BEAUNE-GRÈVES 1ER CRU 2011 22,00  
Dom. Jacques Prieur  
CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES  
CAILLERETS 2012 32,00  
Fontaine Gagnard  
BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2006 39,00  
Etienne Sauzet  
GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES  
2011 28,00  
C.Faller & Filles

**ROUGES** 14CL  
PINOT NOIR 2015 9,00  
Léon BEYER  
PESSAC-LÉOGNAN 2016 9,50  
S.A.S. Haut-Bailly  
CHATEAU CHASSE SPLEEN 2009 29,00  
moulis  
CHATEAU HAUT MARBUZET 2010 22,00  
Saint-Estèphe

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

 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

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

Asperges vertes de "la ferme de Provence" Sauce mousseline 36,00

Tartare de dorade et saumon\* mariné 24,00

Soupe de poissons 16,00

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

Queues de langoustines aux aromates 25,50

Blanc d'ormeaux en persillade 33,00

Friture de céteaux, sauce tartare 19,00

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

Crème d'asperges vertes aux champignons "de la ferme de Provence" 19,00

**POISSONS SELON ARRIVAGE**

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

Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle 47,50

Emincé de lotte avec oignons blondis au wok 44,00

Sole de petits bateaux meunière 50,00

Gigot de lotte braisée aux truffes noires, cuisine bourgeoise 63,00

Pavé de cabillaud purée à l'huile d'olive et lard croustillant 42,00

Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise 58,00

Filet de dorade aux salsifis et châtaignes poêlés 45,00

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

**COQUILLES SAINT-JACQUES**

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

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

Fricassée de coquilles Saint-Jacques aux héliantis et foie gras 49,50

**CRUSTACÉS**

Homard bleu rôti, un beurre au basilic 66,50

Sauté de homard bleu aux légumes et échalotes 66,50

Langoustines rôties, pistou tomate et pâtes fraîches 49,00

**PIÈCE DU BOUCHER**

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

**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*  
*Mousse de crème légère au mascarpone, framboises et pailleté croquant 15,00*  
*Framboises 14,00*  
*Ribambelle de chou à la crème de marron 12,50*  
*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, 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*