

LUNDI 29 MAI 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
TSARSKAYA N°2 (LES 6) Parc Saint-Kerber	27,00
PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6) Joël Dupuch	29,70

HÛTRES PLATES

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

VINS AU VERRE

BLANCS	14CL
CHABLIS 1ER CRU "LA FOREST" 2011 V. Dauvissat	21,00
QUINCY 2016 P. Mardon	7,50
MÂCON " LA ROCHE VINEUSE" 2015 O. Merlin	9,00

ROUGES	14CL
PINOT NOIR 2014 Léon Beyer	9,00
PESSAC-LÉOGNAN 2014 S.A.S. Haut-Bailly	9,50
CHATEAU SOCIANDO-MALLET 2000 Haut-Médoc	18,00
CHATEAU BEYCHEVELLE 2004 Saint-Julien	22,00

ROSÉS	
MINUTY "PRESTIGE" 2015 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

Tartare de dorade et saumon mariné 24,00*

Friture de céteaux, sauce tartare 19,00

Asperges blanches des Landes sauce mousseline 25,00

Tapas de sardines crues et poivrons 18,00

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

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

Blancs d'ormeaux en persillade 33,00

POISSONS SELON ARRIVAGE

Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle 47,50

Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise 58,50

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

Filet de barbue sur un méli-mélo d'herbes en vinaigrette de câpres 44,00

Emincé de lotte aux oignons 44,00

Médailles de lotte braisée aux oignons fanes 42,00

Filet de maigre au citron vert et coriandre feuille 47,50

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

CRUSTACÉS

Sauté de homard bleu aux légumes et échalotes 66,50

Homard bleu rôti, un beurre au basilic 66,50

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



DESSERTS

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

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

Tarte aux pommes 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, 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

Sorbet pomme-verte, calvados 15,50

Sorbet fraises des bois 15,50

Café, Décaféiné 4,00

Thé 5,10

Infusion 4,95

Thé vert 6,10