



**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) Pierre Marie Barrau	22,50
FINE DE CLAIRES N°2 (LES 6) Pierre Marie Barrau	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**

<b>BLANCS</b>	<b>14CL</b>
CHABLIS 1ER CRU "LA FOREST" 2011 V. Dauvissat	21,00
MÂCON " LA ROCHE VINEUSE" 2015 O. Merlin	9,00
PINOT GRIS 2015 Léon Beyer	9,00

<b>ROUGES</b>	<b>14CL</b>
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
MENETOU SALON 2015 P. Clément	8,00

<b>ROSÉS</b>	
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*

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

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

*Carpaccio de thon, caviar d'aubergines 24,50*

*Queues de langoustines aux aromates 25,50*

**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*

*Médailles de lotte braisée aux oignons fanes 42,00*

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

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

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

*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*

*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



## 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*

*Fraises Mara des bois 14,50*

*Fraises des bois 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, Décaféiné 4,00*

*Thé 5,10*

*Infusion 4,95*

*Thé vert 6,10*