

VENDREDI 19 JANVIER 2018



NOS COMPOSITIONS

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

COQUILLAGES

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

HÛTRES CREUSES

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
BOUDEUSE DE BRETAGNE (LES 6) 14,40
Cote Des Menhirs
PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6) 29,70
Joël Dupuch
TSARSKAYA N°N 2 (LES 6) 27,00
Parcs Saint-Kerber
GROSSE HÛTRE DE BRETAGNE (LA PIÈCE) 11,00
Cadoret

HÛTRES PLATES

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

OURSINS

OURSIN ISLANDAIS 7,00

VINS AU VERRE

BLANCS 14CL
SANCERRE 2016 8,00
R. Neveu
MÂCON " LA ROCHE VINEUSE" 2015 9,00
Dom. Olivier Merlin "vieilles vignes"
CHABLIS 1ER CRU "LA FOREST" 2011 21,00
V. Dauvissat
CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES 32,00
CAILLERETS 2012
Fontaine Gagnard

ROUGES 14CL
PINOT NOIR 2015 9,00
Léon BEYER
PESSAC-LÉOGNAN 2015 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

Tartare de dorade et saumon* mariné 24,00

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

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

Friture de céteaux, sauce tartare 19,00

Huîtres chaudes au Porto 32,00

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

Soupe de poissons 16,00

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

Queues de langoustines aux aromates 25,50

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

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

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

Filet de bar aux salsifis et châtaignes poêlés 45,50

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

Brandade de morue fraîche aux amandes d'ail et truffes, persil plat 62,00

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

Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise 62,00

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

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
*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, mokā, 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

Infusion 4,95

Thé 5,10

Thé vert 6,10

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