



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

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
-------------------------------	-------

VINS AU VERRE

BLANCS	14CL
SANCERRE 2015 R. Neveu	8,00
MÂCON " LA ROCHE VINEUSE" 2015 O. Merlin	9,00
CHABLIS 1ER CRU "LA FOREST" 2011 V. Dauvissat	21,00
CHASSAGNE MONTRACHET " LES CAILLERETS" 2011 Dom. Fontaine Gagnard	30,00
ROUGES	14CL
MENETOU SALON 2015 P. Clément	8,00
PESSAC-LÉOGNAN 2014 S.A.S. Haut-Bailly	9,50
CHATEAU CHASSE SPLEEN 2007 moulis	15,00
CHATEAU BEYCHEVELLE 2004 Saint-Julien	22,00
ROSÉS	14CL
MINUTY "PRESTIGE" 2016 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

Tartare de dorade et saumon mariné 24,00*

Soupe de poissons 16,00

Friture de céteaux, sauce tartare 19,00

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

Carpaccio de thon, caviar d'aubergines 24,50

Queues de langoustines aux aromates 25,50

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

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

Tapas de sardines crues et poivrons 18,00

Eclade de Couteaux au beurre demi-sel et ciboulette 18,00

Mouclade de moules de Bouchot 19,50

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

Emincé de lotte avec oignons blondis au wok 44,00

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

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

Filet de dorade aux girolles fraîches à la crème, chiffonnade d'oseille 45,00

Sole de petits bateaux meunière 50,00

CRUSTACÉS

Sauté de homard bleu aux légumes et échalotes 66,50

Homard bleu rôti, un beurre au basilic 66,50

Langoustines rôties, pistou tomaté 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



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
Tarte sablée aux framboises 15,50
Mousse de crème légère au mascarpone, fraises et pailleté croquant 15,00
Framboises 14,00
Fraises des bois 15,50
Fraises Mara des bois 14,50
*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, moça, 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 fraises des bois 15,50
Sorbet pomme-verte, calvados 15,50
Café, Décaféiné 4,00
Infusion 4,95
Thé 5,10
Thé vert 6,10