



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

HUÎTRES CREUSES

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
TSARSKAYA N°N 2 Parcs Saint-Kerber	27,00
SPÉCIALE N°2 (LES 6) Gillardeau	29,10
PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6) Joël Dupuch	29,70
GROSSE HUÎTRE DE BRETAGNE (LA PIÈCE) Cadoret	9,00

HUÎTRES PLATES

BELONS N°1 (LES 6) Cadoret	36,00
-------------------------------	-------

VINS AU VERRE

BLANCS	14CL
QUINCY 2016 P. Mardon	7,50
VIRÉ-CLESSÉ VIEILLES VIGNES 2015 A. Bonhomme	9,00
CHABLIS 1ER CRU "LA FOREST" 2011 V. Dauvissat	21,00
CHASSAGNE MONTRACHET " LES CAILLERETS" 2011 Dom.Fontaine Gagnard	30,00
ROUGES	14CL
PESSAC-LÉOGNAN 2014 S.A.S. Haut-Bailly	9,50
CHATEAU CHASSE SPLEEN 2006 moulis	15,00
CHATEAU HAUT MARBUZET 2010 Saint-Estèphe	22,00
PINOT NOIR 2014 Léon BEYER	9,00
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

Soupe de poissons 16,00

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

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

Tartare de dorade et saumon* mariné 24,00

Carpaccio de thon, caviar d'aubergines 24,50

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

Encornets sautés à la provençale 22,00

Friture de céteaux, sauce tartare 19,00

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

Rouget de ligne poêlé au basilic frais PSG (11 € les 100g)

Emincé de lotte avec oignons blondis au wok 44,00

Médailles de lotte braisée aux oignons fanes 42,00

Sole de petits bateaux meunière 50,00

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

Pavé de cabillaud aux haricots coco et lard croustillant 42,00

Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle 47,50

Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise 58,50

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 - 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
*Emiettée de sablé en tatin de figues rôties * 15,50*
Tarte sablée aux framboises 15,50
Mousse de crème légère au mascarpone, fraises et pailleté croquant 15,00
Framboises 14,00
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
Sorbet fraises des bois 15,50
Sorbet pomme-verte, calvados 15,50

Café, Décaféiné 4,00

Thé 5,10

Infusion 4,95

Thé vert 6,10