

À la carte aujourd'hui...

Vino del momento

Verre de Sauternes (8 cl) 19
Château Rieussec 2021 1er Grand Cru Classé

Nuestras Composiciones

Plateau découverte 55
Huîtres de nos régions
2 spéciales Gillardeau N° 5, 2 Fines de Claire N°2, 2 Tsarskaya N°2, 2 huîtres plates TG Cadoret

Plateau de crustacés 85
demie langouste, 7 crevettes Madagascar, un tourteau

Le Marine 95
1/2 Tourteau, 4 crevettes roses de Madagascar , 3 Fines de claire N°3, 3 spéciales Tsarskaya N°2, 3 Spéciales Gillardeau N°2, Bulots, crevettes grises.

Plateau du Dôme 175
1 Tourteau, 8 crevettes roses de Madagascar , 6 spéciales Gillardeau N°5 , 6 Fines de Claire N°2, 6 spéciales Tsarskaya N°2, bulots, crevettes grises.

Le Haute Mer 195
1 Langouste ,1 tourteau, 6 crevettes roses de Madagascar , 3 spéciales Gillardeau n° 5, 3 Spéciales Tsarkaya N°2, 3 spéciales Gillardeau N°2, 3 Fines de claire N°3, bulots.

Caracoles y Crustaceos

Portion de bulots 16
Crevettes roses de Madagascar 24
Label rouge (7 pièces)
Tourteau 25
Belle praire pêche à pied (les 6) 28,2
Famille Boutrais
Demie Langouste mayonnaise 37

La seleccion del Ecailler

L'Etoile de Carnac N°3 (les6) 33
Huître spéciale d'exception
Huîtres plates TG (les 6) 39
Maison Cadoret

Ostras de nuestras regiones

Fine de Claire N°3 (les 6) 24
Fine de Claire N°2 (les 6) 28,5
Tsarskaya N°2 (les 6) 33
Parc Saint-Kerber
Spéciale Gillardeau N°5 (les 6) 24
Spéciale Gillardeau N°2 (les 6) 36

Ostras Planas

Belons TG (les 6) 39
Maison Cadoret

Vinos a la copa

Cotes du Rhône blanc 2024 11
maison E. Guigal
La Croix de Carbonnieux 2023 12
Pessac-Leognan
Sancerre 2025 13
Roger Neveu
Chablis 1er Cru Fourchaume 21
Domaine de Chantemerle
Hermitage 2022 27
Dom. du Colombier

Côte du Rhône rouge 2024 10
Maison Guigal

Menetou-Salon 2023 12
Dom. de Châtenoy, Clément

La croix de Carbonnieux 2021 13
Famille Perrin

Alsace D'Ottrott tradition 2022 13
Jean-Charles & Stéphane Vonville

Chateau Calissanne 2023 9
Coteaux d'Aix-en-Provence AOP

Minuty "Prestige" 2023 12

ENTRADAS

Sopa de pescados de roca, picatostes al ajo, rouille maison 19
Poêlée de girolles aux herbes 26
Escabèche de poulpe & champignons à l'orientale 28
Carpaccio de thon albacore roquette & parmesan 32
Foie gras de canard du Sud-ouest mi-cuit 35
compotée de figues au vieux Porto
Tomate Kumato farcie de chair de crabe, tartare d'avocat 36
Carpaccio de Saint-Jacques vinaigrette truffée 39
Salade de homard bleu, navets kabu marinés à la coriandre 65

SUGGESTIONS DU JOUR

Noix de Saint-Jacques en persillade, cocos de Paimpol braisés 42
Bouillabaisse Marseillaise traditionnelle (prix par pers) 70
minimum 2 personnes
Homard bleu rôti entier risotto aux herbes 130
Saint-Pierre rôti entier aux girolles (Pour 2 pers.), 130
mousseline de pomme de terre

Dessert du moment :

Tarte fine aux pommes Golden, glace vanille Berthillon, 19
(à réserver à la commande) 35 minutes de cuisson

PESCADO SEGÚN EL CARGAMENTO

Filet de sandre meunière, beurre blanc, fondue de poireaux 38
Filet de daurade royale rôti, risotto aux herbes 38
Émincé de lotte tandoori, épinards frais 42
Tagliatelles au homard bleu, sauce crustacés 68
Belle sole meunière tradition 78

PIEZAS ESCOJIDAS DEL CARNICERO

Côte de veau poêlée à la crème de champignons 58
Pommes de terre rissolées
Filet de bœuf Charolais poêlé, sauce Béarnaise 62
Pommes grenaille & haricots verts

Menu Ernest

Entrante & plato principal o plato principal & postre 50 euros y
Entrante & plato principal & postre 56 euros

Escabèche de poulpe & champignons à l'orientale
ou
Tataki de thon au sésame
o bien
Sopa de pescados de roca, picatostes al ajo,
rouille maison

* * *

Filet de daurade royale rôti,
Risotto aux herbes
o bien

Filet de sandre meunière, beurre blanc,
Fondue de poireaux
o bien

Foie de veau poêlé, à la moutarde à l'ancienne,
muselina de patatas frescas

* * *

Rafraîchi de fruits frais exotiques, glace coco
Glace Berthillon (2 parfums au choix)
Granité pomme & Calvados (sup. 6€)



Scan me and get
allergen information and our menus
in your language !

Supplément garniture 5€

Tous nos poissons sont sauvages "Côtes Françaises" excepté les (*)

Prix nets en euros, service compris (9%HT)

Toda nuestra comida es casera.



Queso

Queso Saint-Marcellin, la mère Richard 15

Postres

Rafraîchi de fruits frais exotiques, glace coco 17
Pastel Milhojas " Napoleon" parfumado al ron y a la vainilla 17
Tartelette aux pignons de pin praliné citron 18
Piores pochée au romarin sablé aux noisettes 18
Ganache chocolat Manjari aux framboises 18
Tarta fina de manzanas Golden, helado de vainilla de la Casa Berthillon 19
(à réserver à la commande, 35 minutes de cuisson)



Helados y Sorbetes

Surtido de sorbetes 16
Sorbet cacao extra-bitter 16
La créole, glace rhum raisin amandes grillées 16
Foujita, helado de pistacho y amaretto 18
Colonel, sorbete de limon verde y vodka 18
Sorbete de manzana verde, licor Calvados 18
la Chartreux Sorbet cacao , Chartreuse d'Elixir Liqueur d'Elixir 1605 19,5
Helados y Sorbetes Berthillon 2 bolas 15
vainilla burbon, chocolate negro, moka, caramelo a la mantequilla salada, pistacho, fruta de la pasion, frambuesa, mango, coco, lima, manzana verde

Té verde 6,1
Infusión 6
Té 5,5
Café Arabica 4

Prix nets en euros, service compris (9%HT)

menuonline.fr / Droits Réservés

LE BISTROT DU DÔME

1, rue Delambre - 75014 Paris
01 43 35 32 00

LA BOULANGERIE DU DÔME

5, rue Delambre - 75014 Paris
01 43 35 41 54

LA POISSONNERIE DU DÔME

4, rue Delambre - 75014 Paris
01 43 35 23 95



Restaurant de poissons & fruits de mer

LE DÔME MONTPARNASSE