

À la carte aujourd'hui...

季節のお勧めワイン

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

当レストランのコンポジション

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.

貝と甲殻類

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

牡蠣屋のお勧め

L'Etoile de Carnac N°3 (les6) 33
Huître spéciale d'exception

Huîtres plates TG (les 6) 39
Maison Cadoret

各産地の牡蠣

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

ヒラガキ

Belons TG (les 6) 39
Maison Cadoret

グラスワイン

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

前菜

岩礁魚のスープ、ニンニク風味のクルトン、 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

本日入荷の魚

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

肉屋のお勧め

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

エルネスト メニュー

スターター&メイン又はメイン&デザート50€、スターター&メイン&デザート56€

Escabèche de poulpe & champignons à l'orientale

ou

Tataki de thon au sésame

又は

岩礁魚のスープ、ニンニク風味のクルトン、

rouille maison

Filet de daurade royale rôti,

Risotto aux herbes

又は

Filet de sandre meunière, beurre blanc,

Fondue de poireaux

又は

Foie de veau poêlé, à la moutarde à l'ancienne,

ジャガイモのムースリーヌ

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)

全て当店で調理されています。



チーズ

サンマルスラン、 la mère Richard 15

デザート

Rafraîchi de fruits frais exotiques, glace coco 17
ラム酒とバニラの香りのミルフィーユ " ナポレオン" 17
Tartelette aux pignons de pin praliné citron 18
Poires pochée au romarin sablé aux noisettes 18
Ganache chocolat Manjari aux framboises 18
19

ゴールデン種の薄いアップルタルト、ベルティヨンのバニラアイスクリーム
(à réserver à la commande, 35 minutes de cuisson)



アイスクリーム&シャーベット

シャーベットの盛り合わせ 16
Sorbet cacao extra-bitter 16
La créole, glace rhum raisin amandes grillées 16
フジタ、ピスタチオアイスクリームとアマレット 18
コロネル、ライムシャーベットとウォッカ 18
青リンゴシャーベット、カルバドス 18
la Chartreux Sorbet cacao , Chartreuse d'Elixir Liqueur d'Elixir 1605 19,5
ベルティヨンのアイスクリームとシャーベット ボール2個 15
ブルボンバニラ、ブラックチョコレート、モカ、塩バターキャラメル、ピスタチオ、
パッションフルーツ、ラズベリー、マンゴー、ココナッツ、カシス、ライム、グリーンアップル

グリーンティー 6,1
ハーブティー 6
お茶 5,5
アラビカコーヒー 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