

Samedi 1er Octobre 2022

Nos Compositions

Plateau du DÔME 165

1 Tourteau, 8 Gambas Bio, 6 Gillardeau N2,
6 Belon 1, 6 Perles de l'Impératrice N2,
4 Praires, Bulots, crevettes grises.

Le Marine 90

1/2 Tourteau, 4 Gambas Bio, 3 Gillardeau N2, 3 Perles de
l'Impératrice N2, 3 Belon N1,
Bulots, crevettes grises.

Plateau découverte 45

Huîtres de nos régions
2 Belon n°1, 2 spéciales Etoile de Carnac n°3
2 Perles de l'Impératrice n°2, 2 Fine de claire n°2

Coquillages et Crustacés

Belle praire Atlantique (les 6) 25,2

Pêche à pied

Tourteau 23

Araignée 19,5

Portion de bulots 11,5

Le choix de l'Ecailler

la Super Spéciale Ostra régale N°1 6

Famille Boutrais (la pièce)

L'Etoile de Carnac N°3 (les6) 33

Huître spéciale d'exception

Huîtres Creuses

Papillon Spéciale N°5 (les 6) 24

Gillardeau

Spéciale N°3 (les 6) 29,7

Gillardeau

Spéciale N°2 (les 6) 33

Gillardeau

Fine de claire N°3 (les6) 24

Maison Guintini

Fine de claire N°2 (les6) 27,3

Maison Guintini

Huîtres Plates

Plates de Cancale Bio N°1 (les6) 28,8

Parcs Saint- Kerber

Plates de Cancales n°000 (les 6) 40,2

Parc Saint-Kerber

Vins au Verre

Blancs 14cl

Palette 2019 15,5

Château Simone

Chablis 1er cru "la forest" 2014 25

v.Dauvissat

Vouvray sec "le Mont" 2017 14

Domaine HUET

Mâcon Village Empreinte 9,5

Paul-André Brosselette & fils

Rouges 14cl

Fleurie 2018 9

Clos De La Roilette

Alsace D'Ottrott tradition 2017 11

Jean-Charles & Stéphane Vorville

H-B Haut-Bailly 2019 14

Pessac Léognan

Château Brown 2015 19

Pessac Léognan

Rosés 14cl

Minuty "Prestige" 2021 10

ENTRÉES

Thon rouge mi-cuit en croûte de sésame, bouillon de Dashi au Yuzu 28

Foie gras de Canard du Sud-Ouest au torchon, rhubarbe confite 30

Chair de Tourteau, tartare d'avocat 32

Demi Homard Bleu à la plancha, petite salade, rémoulade de légume 41

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre 38

POISSONS SELON ARRIVAGE

Émincé de lotte à la crème de Tandoori et champignons 34

Filet de Bar de ligne rôti, à la crème de champignon des bois 34

Daurade Royale de ligne, haricots verts sauce vierge 38

Noix de Saint-Jacques de Normandie rôties, risotto aux morilles 38

Belle Sole Meunière tradition 59

Homard Bleu rôti entier flambé au cognac 82

PIÈCE DU BOUCHER

Noisettes d'agneau el xai persillade fricassée de légume de saison 39

Menu de la Saint - Valentin 98€

Thon rouge mi-cuit en croûte de sésame,
bouillon de Dashi au Yuzu

ou

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre

ou

Foie gras de Canard du Sud-Ouest au torchon,
crème yuzu

Filet de Bar de ligne rôti,
à la crème de champignon des bois

ou

Demi Homard Bleu rôti, risotto aux truffes
sauce crustacée

ou

Noisettes d'agneau aux petits légumes de saison

Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille

ou

Délice chocolat blanc aux framboises

Café, Arabica



DESSERTS

Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille	17
Rafraîchi de fruits frais exotique sorbet coco	16
Tarte au chocolat tiède, caramel et passion	16

GLACES & SORBETS

Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules	15
vanille bourbon, chocolat noir, moka, caramel beurre salé, pistache, fruits de la passion, framboise, mangue, noix de coco, cassis, citron vert, pomme verte,	
Panaché de sorbets	16
Sorbet Cacao extra-bitter	16
Foujita, glace pistache et Amaretto	18
Sorbet pomme verte, Calvados	18
Colonel, sorbet citron vert et vodka	18
Glace marron glacé	16
Glace marron glacé,cognac façon Eric de Rothschild	18
Café, Arabica	4
Thé	5,5
Infusion	6
Thé vert	6,1

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