

Dimanche 14 Avril 2024

Nos Compositions

| | |
|---|-----|
| Plateau du DÔME | 175 |
| 1 Tourteau, 8 Gambas Bio, 6 Gillardeau N°2, 6 Belons N°1, 6 Tsarskaya N°2, Bulots, crevettes grises. | |
| Le Marine | 95 |
| 1/2 Tourteau, 4 Gambas Bio, 3 Gillardeau N°2, 3 Tsarskaya N°2, 3 Belon N°1, Bulots, crevettes grises. | |
| Plateau découverte | 50 |
| Huîtres de nos régions 2 Belon n°1, 2 spéciales Etoile de Carnac n°3 2 Tsarskaya n°2, 2 Spéciales Ostra régal N°1 | |

Coquillages et Crustacés

| | |
|--|------|
| Belle praire Atlantique (les 6) | 28,2 |
| Pêche à pied | |
| Tourteau | 25 |
| Araignée | 19,5 |
| Portion de bulots | 16 |

Le choix de l'Ecailler

| | |
|--|----|
| la Super Spéciale Ostra régal N°1 | 7 |
| 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) | 33 |
| Gillardeau | |
| Spéciale N°2 (les 6) | 36 |
| Gillardeau | |
| Fine de claire verte N°3 (les6) | 24 |
| Fonteneau | |
| Fine de claire verte N°2 (les6) | 27,3 |
| Fonteneau | |

Huîtres Plates

| | |
|---|------|
| Plates de Cancale Bio N°1 (les6) | 28,8 |
| Parcs Saint- Kerber | |
| Plates de Cancale n°000 (les 6) | 45 |
| Parc Saint-Kerber | |

Vins au Verre

| | |
|---|------|
| Blancs | 14cl |
| Palette 2019 | 15,5 |
| Château Simone | |
| Chablis 1er cru "La Forest" 2015 | 25 |
| V. Dauvissat | |
| Vouvray 2022 Sec | 12 |
| Frédéric Bourillon | |
| Mâcon-Verzé 2017 | 13 |
| Dom. Thibert | |
| Rouges | 14cl |
| Fleurie 2018 | 9 |
| Clos De La Roilette | |
| Alsace D'Ottrott tradition 2021 | 11 |
| Jean-Charles & Stéphane Vorville | |
| H-B Haut-Bailly 2020 | 14 |
| Pessac Léognan | |
| Château Brown 2016 | 19 |
| Pessac Léognan | |
| Rosés | 14cl |
| Minuty "Prestige" 2022 | 12 |

ENTRÉES

| | |
|---|----|
| Thon rouge mi-cuit en croûte de sésame, bouillon de Dashi au Yuzu | 28 |
| Foie gras de canard du Sud-Ouest poêlé, lentilles vertes du Puy braisées | 39 |
| Chair de Tourteau, farçi kumato et son coulis de tomate | 40 |
| Demi Homard Bleu à la plancha, petite salade , rémoulade de légume | 41 |
| Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre croquant de légumes | 45 |

POISSONS SELON ARRIVAGE

| | |
|---|-----|
| Émincé de lotte à la crème de Tandoori et champignons | 38 |
| Filet de Bar de ligne, risotto aux herbes | 44 |
| Coquilles Saint-Jacques , risotto aux champignons | 43 |
| Belle sole meunière tradition | 68 |
| Homard Bleu rôti entier flambé au cognac, risotto au parmesan reggiano | 180 |

PIÈCE DU BOUCHER

| | |
|---|----|
| Noisettes d'agneau rôties fricassée de légumes de saison | 58 |
|---|----|

Menu de la Saint-Valentin 120€

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

ou

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre
croquant de légumes

ou

Foie gras de Canard du Sud-Ouest cuit au torchon
Figs rôties au Porto

ou

Demi Homard Bleu rôti, risotto, sauce crustacé

ou

Noisettes d'agneau aux petits légumes de saison

Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille

ou

Surprise de Noël au chocolat

Café arabica



DESSERTS

| | |
|--|----|
| Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille | 17 |
| Rafraîchis de fruits exotiques et son sorbet | 17 |
| Tarte au chocolat tiède, caramel et Passion | 19 |

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 | 19,5 |
| | |
| 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