

DIMANCHE 18 FÉVRIER 2018



NOS COMPOSITIONS

| | |
|--------------------------|--------|
| PLATEAU DE FRUITS DE MER | 85,00 |
| MAREYEUR DE L'ÉCAILLER | 148,00 |

COQUILLAGES

| | |
|-------------------------|-------|
| PALOURDE (LES 6) | 15,60 |
| GROSSES PRAIRES (LES 6) | 25,20 |
| MOULES (LES 6) | 5,40 |
| CLAMS (LA PIÈCE) | 2,90 |

HÛTRES CREUSES

| | |
|---|-------|
| BOUDEUSE DE BRETAGNE (LES 6) Cote Des Menhirs | 14,40 |
| FINE DE CLAIRES N°3 (LES 6) Gaec Pattedoie | 22,50 |
| FINE DE CLAIRES N°2 (LES 6) Pascal BREUIL | 26,70 |
| PAPILLON SPÉCIALE N°5 (LES 6) Gillardeau | 22,20 |
| SPÉCIALE N°3 (LES 6) Gillardeau | 23,40 |
| SPÉCIALE N°2 (LES 6) Gillardeau | 29,10 |
| TSARSKAYA N°N 2 (LES 6) Parcs Saint-Kerber | 27,00 |
| PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6) Joël Dupuch | 29,70 |
| GROSSE HÛTRE DE BRETAGNE (LA PIÈCE) Cadoret | 11,00 |

HÛTRES PLATES

| | |
|--|-------|
| BELONS N°1 (LES 6) Cadoret | 36,00 |
| PLATE DE CANCALE NO.000 (LES 6) Parc Saint-Kerber | 40,50 |

OURSINS

| | |
|------------------|------|
| OURSIN ISLANDAIS | 7,00 |
|------------------|------|

VINS AU VERRE

| | |
|--|-------------|
| BLANCS | 14CL |
| SYLVANER 2012 | 8.50 |
| Vieilles Vignes "Sono Contento" Albert Seltz | |
| MÂCON " LA ROCHE VINEUSE" 2015 | 9,00 |
| Dom. Olivier Merlin "vieilles vignes" | |
| CHABLIS 1ER CRU "LA FOREST" 2011 | 21,00 |
| V. Dauvissat | |
| CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES | 32,00 |
| CAILLERETS 2012 | |
| Fontaine Gagnard | |

| | |
|----------------------------|-------------|
| ROUGES | 14CL |
| PINOT NOIR 2015 | 9.00 |
| Léon BEYER | |
| PESSAC-LÉOGNAN 2016 | 9.50 |
| S.A.S. Haut-Bailly | |
| CHATEAU CHASSE SPLEEN 2009 | 29,00 |
| moulis | |
| CHATEAU HAUT MARBUZET 2010 | 22,00 |
| Saint-Estèphe | |

| | |
|------------------------|------|
| ROSÉS | |
| MINUTY "PRESTIGE" 2016 | 8,50 |
| Côte de Provence | |



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

Huîtres chaudes au Porto 32,00

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

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

Tartare de dorade et saumon* mariné 24,00

Soupe de poissons 16,00

Queues de langoustines aux aromates 25,50

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

Friture de céteaux, sauce tartare 19,00

POISSONS SELON ARRIVAGE

Bouillabaisse Marseillaise servie à partir de 2 personnes (par pers.) 60,00

Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle 47,50

Emincé de lotte avec oignons blondis au wok 44,00

Sole de petits bateaux meunière 50,00

Rouget de petits bateaux poêlé meunière au basilic frais 41,00

Gigot de lotte braisée aux truffes noires, cuisine bourgeoise 63,00

Brandade de morue fraîche aux amandes d'ail et truffes, persil plat 62,00

Pavé de cabillaud purée à l'huile d'olive et lard croustillant 42,00

Tronçon de turbot rôti, sauce hollandaise 58,00

Filet de dorade aux salsifis et châtaignes poêlés 45,00

COQUILLES SAINT-JACQUES

Saint-Jacques au potimarron, et piments d'Espelette 46,00

Poêlée de coquilles Saint-Jacques aux endives, purée à l'huile d'olives 46,00

Fricassée de coquilles Saint-Jacques aux héliantis et foie gras 49,50

CRUSTACÉS

Homard bleu rôti, un beurre au basilic 66,50

Sauté de homard bleu aux légumes et échalotes 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

LA POISSONNERIE DU DÔME
01.43.35.23.95
4, rue Delambre - 75014 Paris

LA BOULANGERIE DU DÔME
01.43.35.41.54
5, rue Delambre - 75014 Paris
Notre pain est fabriqué par notre boulanger

LE BISTROT DU DÔME
01.43.35.32.00
1, rue Delambre - 75014 Paris



DESSERTS

- Moelleux chocolat caramel beurre salé à cœur, glace chocolat* 15,50*
Tarte fine feuilletée aux pommes 14,50*
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
Tarte sablée aux framboises sur un lit de crème pistache 15,50
Mousse de crème légère au mascarpone, framboises et pailleté croquant 15,00
Framboises 14,00
Ribambelle de chou à la crème de marron 12,50
*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, mokka, 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
Glace marron glacé (2 boules) 15,50
Sorbet pomme-verte, calvados 15,50
Sorbet mandarine (2 boules) 15,00

Café, Décaféiné 4,00

Thé 5,10

Infusion 4,95

Thé vert 6,10