

À la carte aujourd'hui...

Vin du moment

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

Nos Compositions

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.

Coquillages et Crustacés

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

Le choix de l'Ecailler

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

Huîtres de nos régions

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

Huîtres Plates

Belons TG (les 6) 39
Maison Cadoret

Vins au Verre

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

ENTRÉES

Soupe de poissons de roche, croutons à l'ail, 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

POISSONS SELON ARRIVAGE

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

PIÈCES DU BOUCHER

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

Entrée & plat ou plat & dessert 50€ et Entrée & plat & dessert 56€

Escabèche de poulpe & champignons à l'orientale
ou
Tataki de thon au sésame
ou
Soupe de poissons de roche, croutons à l'ail,
rouille maison

Filet de daurade royale rôti,
Risotto aux herbes

ou
Filet de sandre meunière, beurre blanc,
Fondue de poireaux

ou
Foie de veau poêlé, à la moutarde à l'ancienne,
mousseline de pomme de terre

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

Blancs

Rouges

Rosés



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)

Cuisine entièrement faite maison.



FROMAGE

Saint-Marcellin, la mère Richard 15

DESSERTS

Rafraîchi de fruits frais exotiques, glace coco 17
Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille 17
Tartelette aux pignons de pin praliné citron 18
Poires pochée au romarin sablé aux noisettes 18
Ganache chocolat Manjari aux framboises 18
Tarte fine aux pommes Golden, glace vanille Berthillon 19
(à réserver à la commande, 35 minutes de cuisson)



GLACES & SORBETS

Panaché de sorbets 16
Sorbet cacao extra-bitter 16
La créole, glace rhum raisin amandes grillées 16
Foujita, glace pistache et amaretto 18
Colonel, sorbet citron vert et vodka 18
Sorbet pomme verte, calvados 18
la Chartreux Sorbet cacao , Chartreuse d'Elixir Liqueur d'Elixir 1605 19,5
Glaces et Sorbets Berthillon 2 boules 15
vanille bourbon, chocolat noir, moka, caramel au beurre salé, pistache,
fruits de la passion, framboise, mangue , noix de coco, cassis, citron vert, pomme verte

Thé vert 6,1
Infusion 6
Thé 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