

SAMEDI 7 JUILLET 2018

ENTRÉES

Salade de homard bleu tiède, tomates confites, rémoulade de radis 58,00

Soupe de poisson de roche 16,00

Fricassée de girolles et chipirons en persillade 28,00

Thon rouge de Méditerranée en "Tataki", gaspacho de tomates green zebra et avocat au curry 28,00

Dorade royale marinée au citron vert et dés de saumon fumé 29,00

Huîtres Gillardeau N°2 à la plancha au vinaigre de xérès 32,00

Foie gras de canard Nantais rôti, rhubarbe confite 38,00

Friture de céteaux "Atlantique", sauce tartare 19,00

POISSONS SELON ARRIVAGE

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

Raie épaisse à la nage au gingembre et aux herbes 38,00

Sole de petits bateaux meunière tradition 58,00

Filet de Saint-Pierre poêlé, aux pommes Annabelle 48,00

Turbot épais rôti, aux girolles fraîches 58,00

Bar "Atlantique" sauvage rôti aux épices Orientales, piperade 52,00

Médailillon de lotte en croûte de sésame, crème de xérès 46,00

CRUSTACÉS

Homard bleu rôti, un beurre aux herbes 66,50

PIÈCE DU BOUCHER

Côte de veau tradition (origine France) son jus, haricots verts frais 46,00

NOS COMPOSITIONS

PLATEAU DE FRUITS DE MER	85,00
MAREYEUR DE L'ÉCAILLER	148,00
GAMBAS BIO NOSSI-BÉ "LABEL ROUGE"	17,00

COQUILLAGES

MOULES (LES 6)	5,40
PALOURDES (LES 6)	15,60
GROSSES PRAIRES (LES 6)	25,20

HUÎTRES CREUSES

FINE DE CLAIRES N°3 (LES 6)	22,50
Gaëc Pattedoie	
FINE DE CLAIRES N°2 (LES 6)	26,70
Barreau	
PAPILLON SPÉCIALE N°5 (LES 6)	22,20
Gillardeau	
SPÉCIALE N°3 (LES 6)	23,40
Gillardeau	
SPÉCIALE N°2 (LES 6)	29,10
Gillardeau	

VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	<b>14CL</b>
SANCERRE 2016	8,00
Roger Neveu	
VIRÉ-CLESSÉ 2016	9,00
A. Bonhomme	
CHATEAU ROCHEMORIN 2014	9,00
Pessac-Léognan	
BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2008	36,00
Etienne Sauzet	

<b>ROUGES</b>	<b>14CL</b>
CHINON 2015 LES GRANGES	8.50
Dom. Betnard Baudry	
ALSACE ROUGE D'OTTROTT 2015 CUVÉE TRADITION	8.50
Jean-Charles et Stéphane Vonville	
MADMOISELLE L 2014	9,00
Haut-Medoc	
CHATEAU BEYCHEVELLE 2006	20,00
Saint-Julien	

<b>ROSÉS</b>	<b>14CL</b>
CASSIS 2017	8.50
Le Clos Sainte Magdeleine	
CÔTES DE PROVENCE WHISPERING ANGEL 2017	9,00
Sacha Lichine	
CHATEAU LA COSTE 2016	9,00
Coteaux d'Aix-En-Provence	



Tous nos poissons sont sauvages  
"Côtes Françaises" excepté les \*  
Cuisine entièrement faite maison.

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

*Tarte fine feuilletée aux pommes\* 14,50*

*Moelleux chocolat caramel beurre salé à cœur, glace chocolat\* 15,50*

*Millefeuille "Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille 12,50*

*Tarte au citron vert, caramel beurre salé, cœur de meringue 13,50*

*Sablé aux framboises sur un lit de crème pistache 15,50*

*Abricots au romarin crumble noisette, gelée d'hibiscus sorbet pamplemousse 15,00*

*Tiramisu 12,00*

*Framboises 14,00*

*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, moça, 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*

*Sorbet fraises des bois 15,50*

*Sorbet pomme-verte, calvados 15,50*

*Café, Décaféiné 4,00*

*Thé 5,10*

*Infusion 4,95*

*Thé vert 6,10*

*Prix et service compris (9% HT)  
Pour tout règlement par chèque, une pièce d'identité sera exigée.*