



NOS COMPOSITIONS

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

COQUILLAGES

GROSSES PRAIRES (LES 6) 25,20

HÛTRES CREUSES

BOUDEUSE DE BRETAGNE (LES 6) 14,40

Cote Des Menhirs

FINE DE CLAIRES N°3 (LES 6) 22,50

Gaëc Pattedoie

FINE DE CLAIRES N°2 (LES 6) 26,70

Pascal BREUIL

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

TSARSKAYA N°N 2 (LES 6) 22,20

Parcs Saint-Kerber

PERLE DE L'IMPÉRATRICE (LES 6) 29,70

Joël Dupuch

HÛTRES PLATES

BELONS N°1 (LES 6) 36,00

Cadore

VINS AU VERRE

BLANCS

JURANÇON SEC 2016 14CL 10,00

Chant des Vignes, Dom. de Cauhapé

MENETOU-SALON BLANC 2017 8,00

P. Clément

SAINT-VÉRAN 2016 9,00

Olivier Merlin

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2008 36,00

Etienne Sauzet

ROUGES

MENETOU SALON 2015 14CL 8,50

P.Cément

ALSACE ROUGE D'OTTROTT 2015 CUVÉE 8,50

TRADITION

Jean-Charles et Stéphane Vonville

MADEMOISELLE L 2014 9,00

Haut-Medoc

SANTENAY (VIEILLES-VIGNES) 2015 11,50

Justin Girardin

CHATEAU BEYCHEVELLE 2006 20,00

Saint-Julien

ROSÉS

MINUTY "PRESTIGE" 2016 14CL 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 58,00

Soupe de poisson de roche 16,00

Friture de céteaux, sauce tartare 19,00

Tartare de dorade et saumon mariné 24,00*

Filet de Maquereau "Brûlée" au carpaccio d'ananas et gelée de vinaigre Tôsa 26,00

Asperges vertes vinaigrette aux truffes noires, œuf mollet bio 39,00

POISSONS SELON ARRIVAGE

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

Filets de rouget à l'oseille, tomates green zébra confites et fèves 38,00

Dos de Cabillaud de ligne à la marinière, asperges blanches 43,00

Raie épaisse à la nage au gingembre et aux herbes 43,00

Emincé de lotte avec oignons blondis au wok 44,00

Filet de Saint-Pierre poêlé aux pommes Annabelle 47,50

Bar "Atlantique" rôti aux épices Orientales, Pleurotes de Panicaut et cebettes 48,00

Sole de petits bateaux meunière tradition 55,00

Gros tronçon de turbot rôti, asperges vertes gratinées 60,00

CRUSTACÉS

Homard bleu rôti, un beurre aux herbes 66,50

Queues de Langoustines rôties, Risotto crèmeux au parmesan reggiano 49,00

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



DESSERTS

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

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

Rafraîchissement de fruits exotiques 12,50

Tarte fine feuilletée aux pommes 14,50*

Mousse de crème légère au mascarpone, framboises et pailleté croquant 15,00

Framboises 14,00

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

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

*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

Café, Décaféiné 4,00

Thé 5,10

Infusion 4,95

Thé vert 6,10