



MARISCO

AS NOSSAS COMPOSIÇÕES

LE HAUTE MER 195

1 Langouste , 1 tourteau, 6 crevettes
Madagascar , 3 étoiles de Carnac N°3,
3Tsarskaya N2,3 Belons TG ,3 Claires N3,
bulots ;

PLATEAU DU DÔME 175

1 Tourteau, 8 crevettes de Madagascar , 6
Gillardeau N°2,
6 Belons TG, 6 Tsarskaya N°2,
Bulots, crevettes grises.

LE MARINE 95

1/2 Tourteau, 4 crevettes Madagascar ,
3Gillardeau N°2, 3 Tsarskaya N°2, 3 BelonTG,
Bulots, crevettes grises.

PLATEAU DÉCOUVERTE 55

Huîtres de nos régions
2 Belon TG, 2 Fines de Claire N°2
2 Tsarskaya n°2, 2 Spéciales Ostra régál N°1

MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS

BELLE PRAIRE PÊCHE À PIEDS (LES 6) 28,2

Famille Boutrais

TOURTEAU 25

CREVETTE DE MADAGASCAR 22

Label rouge "8 pièces"

PORTION DE BULOTS 16

A ESCOLHA DE 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

OSTRAS CÔNCAVAS

SPÉCIALE N°2 (LES 6) 36

maison Ancelin

SPÉCIALE N°5 (LES 6) 24

Ancelin

FINE DE CLAIRE N°3 (LES6) 24

Fonteneau

FINE DE CLAIRE N°2 (LES6) 27,3

Fonteneau

TSARSKAYA N°2 (LES 6) 33

Parc Saint-Kerber

OSTRAS PLANAS

BELONS TG (LES6) 36

Cadore

OURIÇOS-DO-MAR

OURSIN ISLANDAIS 7

BRETON (LA PIÈCE) 7,5



VINHOS NO COPO

14CL

■ SANCERRE 2022 12

Lucien crochet

■ CHABLIS 1 CRU LA FOREST 2019 27

Vincent Dauvissat

■ PALETTE CHÂTEAU SIMONE 2021 23

■ SAINT-AUBIN 2023 15

Henri Prudhon

■ ALSACE D'OTTROTT TRADITION 2022 13

Jean-Charles & Stéphane Vonville

■ CHINON 2021 11

Les Molières, dom Bernard Baudry

■ H-B HAUT-BAILLY 2022 15

Pessac Léognan

■ SANCERRE PINOT NOIR AOP 2022 12

Pascal Jolivet

■ CALISSON DE CALISSANNE 2023 9

AOP Coteaux d'AIX

■ MINUTY "PRESTIGE" 2023 12



Todos os nossos peixes são selvagens
"Costa Francesa" salvo os *
Cozinha totalmente caseira.

Menu de la Saint-Valentin 120€

Filet de rascasse rôti, coco de paimpol

ou

Filet bœuf d' Aubrac rôti, sauce Madère truffée, Millefeuille de pommes de terre

Poêlée de calamars, risotto aux herbes Thaï Beurre blanc

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre crème de choux fleurs

ou

Poêlé de Foie gras de canard du sud ouest Pomme caramélisé

Café Arábica

ENTRADAS

Salade de Poulpe Aromates aux herbes 28

Lieu jaune de ligne en sashimi sauce sésame grillées 29

Poêlé de Foie gras de canard du sud ouest Pomme caramélisé 39

Pétale de Saint-Jacques de Concarneau au caviar osciètre 55
croquant de légumes

Salade de homard bleu, mangue et jus de clémentines 75

SUGGESTIONS DU JOUR

Magnifique Rouget entier au basilic pour 2 pers purée 100

Bouillabaisse Marseillaise traditionnelle (prix par pers) minimum 2 personnes 70

PEIXES CONSOANTE CAPTURA

Coquilles Saint-Jacques, à la crème de champignons et petits légumes 48

Filet de rascasse rôti, coco de paimpol 38

Risotto au homard bleu rôti, sauce crustacé 65

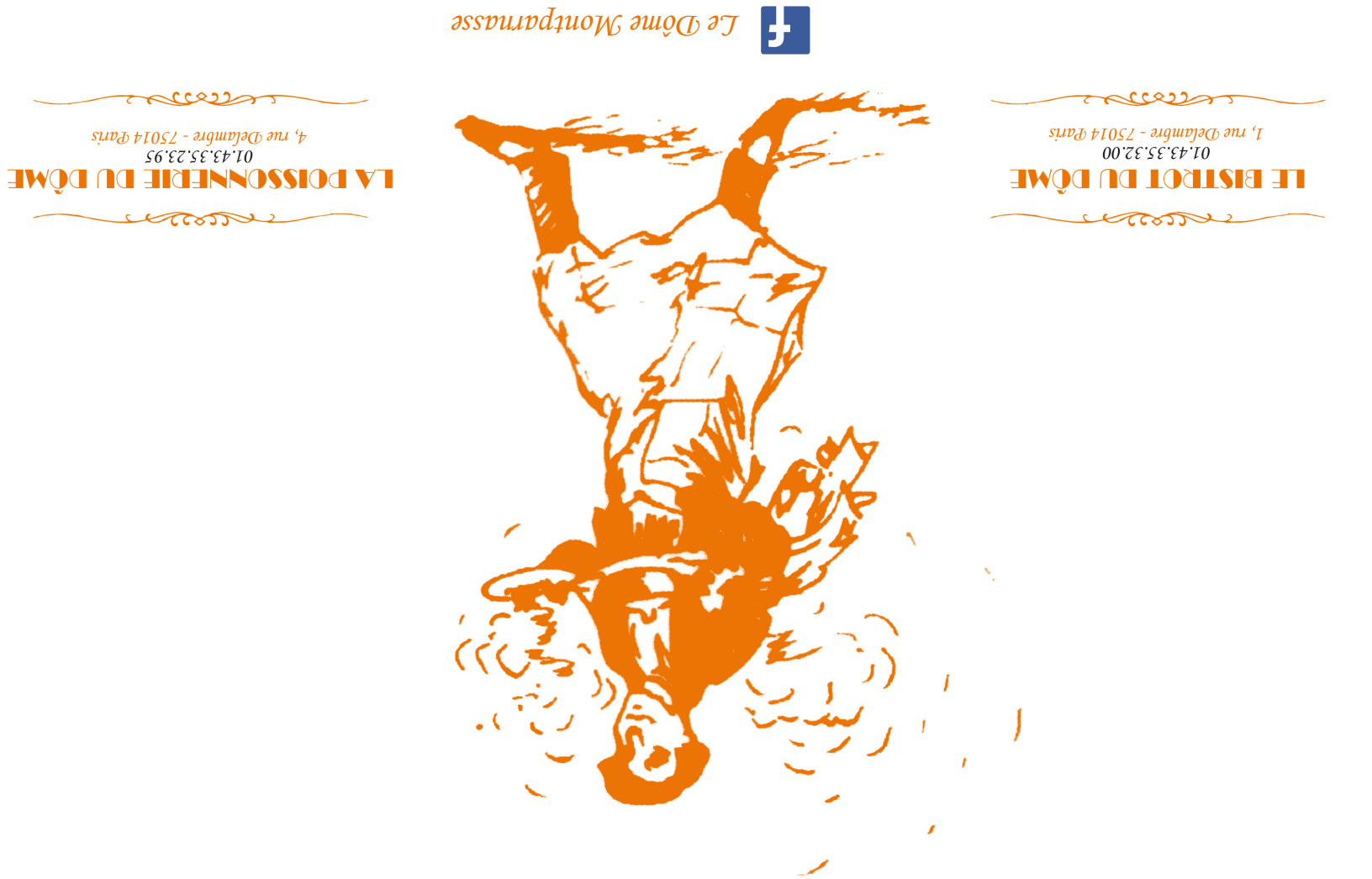
Belle sole meunière tradition, mousseline de pommes de terre 68

RABADILHA DE VACA

Medalhões de vitela do Limousin, molho de vinho do Porto, espargos verdes 55

Supreme de pintade fermière rôti sauce au foie gras, champignons et pommes

Annabelle 46



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

Le Dôme Montparnasse



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

SOBREMESAS

Dôme au chocolat blanc et framboise 19

Mil-folhas "Napoleão" perfumado com rum e baunilha 17

Rafraîchis de fruits exotiques et son sorbet 17

Délice chocolat blanc , à la crème brûlée aux spéculos 19

Ganache chocolat Manjari, Biscuit Joconde 19

GELADOS & SORVETES

Gelados e Sorvetes Berthillon 2 bolas 15
baunilha Bourbon, chocolate preto, moça, caramelo salgado, pistácio,
maracujá, framboesa, manga, coco, groselha negra, lima, maçã verde

Penacho de sorvetes 16

Sorbet cacao extra-bitter 16

Gelado de Marrom glacê 16

Colonel, sorvete de lima e vodka 18

Foujita, gelado de pistácio e amaretto 18

Gelado de Marron Glacé, cognac à moda de Eric de Rothschild 19,5

QUEIJO

Queijo Saint-Marcellin, la mère Richard 15

Café arábica 4

Infusão 6

Chá 5,5

Chá verde 6,1