

Vendredi 9 Décembre 2022

As nossas Composições

Plateau du DÔME	165
1 Tourteau, 8 Gambas Bio, 6 Gillardeau N2, 6 Belons 1, 6 Perles de l'Impératrice N2, 4 Praires, Bulots, crevettes grises.	
Le Marine	90
1/2 Tourteau, 4 Gambas Bio, 3 Gillardeau N2, 3 Perles de l'Impératrice N2, 3 Belon N1, Bulots, crevettes grises.	
Plateau découverte	45
Huîtres de nos régions 2 Belon n°1, 2 spéciales Etoile de Carnac n°3 2 Perles de l'Impératrice n°2, 2 Fine de claire n°2	

Moluscos e crustáceos

Belle praire Atlantique (les 6)	25,2
Pêche à pied	
Tourteau	23
Araignée	19,5
Portion de bulots	11,5

A escolha de Ecailier

la Super Spéciale Ostra régal N°1	6
Famille Boutrais (la pièce)	
L'Etoile de Carnac N°3 (les6)	33
Huître spéciale d'exception	

Ostras Côncavas

Papillon Spéciale N°5 (les 6)	24
Gillardeau	
Spéciale N°3 (les 6)	29,7
Gillardeau	
Spéciale N°2 (les 6)	33
Gillardeau	
Fine de claire N°3 (les6)	24
Maison Guintini	
Fine de claire N°2 (les6)	27,3
Maison Guintini	

Ostras Planas

	28,8
Ostras "Plates de Cancale" Orgânicas N°1 (As 6)	
Parcs Saint- Kerber	
Plates de Cancales n°000 (les 6)	42
Parc Saint-Kerber	

Vinhos no copo

Branços	14cl
Palette 2019	15,5
Château Simone	
Chablis 1er cru "la forest" 2014	25
v.Dauvissat	
Vouvray sec "le Mont" 2017	14
Domaine HUET	
Mâcon Village Empreinte	9,5
Paul-André Brosselette & fils	
Tintos	14cl
Fleurie 2018	9
Clos De La Roilette	
Alsace D'Ottrott tradition 2017	11
Jean-Charles & Stéphane Vonville	
H-B Haut-Bailly 2019	14
Pessac Léognan	
Château Brown 2017	19
Pessac Léognan	
Rosés	14cl
Minuty "Prestige" 2021	10

ENTRADAS

Atum rabilho meio-cozido em crosta de gergelim	bouillon de Dashi au Yuzu	28
Foie gras de Pato do Sudoeste cozido num pano,	Compota de marmelo	35
Chair de Tourteau, tartare d'avocat		42
Demi Homard Bleu à la plancha,	petite salade, rémoulade de légume	41
Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre		38

PEIXES CONSOANTE CAPTURA

Émincé de lotte à la crème de Tandoori et champignons	38	
Filet de Bar de ligne rôti,	à la crème de champignon des bois	34
Filet de Daurade Royale de ligne, haricots verts	sauce vierge	38
Coquilles Saint-Jacques, crème de champignons des bois	épinard	42
Belle Sole Meunière tradition		68
Homard Bleu rôti entier flambé au cognac		82

BIFE DE FRALDINHA

Noisettes d'agneau "EL XAÏ" persillade,	fricassée de légumes de saison	39
--	--------------------------------	----

Menu de la Saint - Valentin 98€

Atum rabilho meio-cozido em crosta de gergelim
bouillon de Dashi au Yuzu

ou

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre

ou

Foie gras de Canard du Sud-Ouest au torchon,
creme de yuzu

Filet de Bar de ligne rôti,
à la crème de champignon des bois

ou

Demi Homard Bleu rôti, risotto aux truffes
sauce crustacée

ou

Noisettes d'agneau aux petits légumes de saison

Millefeuille " Napoléon" parfumé au rhum et à la vanille

ou

Délice chocolat blanc aux framboises

Café Arábica



SOBREMESAS

Mil-folhas "Napoleão" perfumado com rum e baunilha	17
Rafraîchi de fruits frais exotique sorbet coco	17
Tarte au chocolat tiède, caramel et passion	17

GELADOS & SORVETES

Gelados e Sorvetes Berthillon 2 bolas baunilha Bourbon, chocolate preto, moka, caramelo salgado, pistácio, maracujá, framboesa, manga, coco, groselha negra, lima, maçã verde	15
Penacho de sorvetes	16
Sorbet Cacao extra-bitter	16
Fujita, gelado de pistácio e Amaretto	18
Sorvete de maçã verde, Calvados	18
Colonel, sorvete de lima e vodka	18
Gelado de Marrom glacê	16
Gelado de Marron Glacé, cognac à moda de Eric de Rothschild	19,5
Café Arábica	4
Chá	5,5
Infusão	6
Chá verde	6,1

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