

À la carte aujourd'hui...

Vinho do momento

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

As nossas Composições

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.

Moluscos e crustáceos

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

A escolha de Ecailler

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

Ostras das nossas regiões

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

Ostras Planas

Belons TG ( les 6 ) 39  
Maison Cadoret

Vinhos no copo

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

ENTRADAS

Sopa de peixe de rocha, cubinhos de pão torrado com alho, 19  
rouille maison  
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

PEIXES CONSOANTE CAPTURA

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

RABADILHA DE VACA

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

Cardápio Ernest

Entrada & prato ou prato & sobremesa 50€ e Entrada & prato & sobremesa 56€

Escabèche de poulpe & champignons à l'orientale

ou

Tataki de thon au sésame

ou

Sopa de peixe de rocha, cubinhos de pão torrado com alho, 19  
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, 13  
musselina de batata

\* \* \*

Rafrâichi de fruits frais exotiques, glace coco

Glace Berthillon (2 parfums au choix)

Granité pomme & Calvados (sup. 6€)



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)

Cozinha totalmente caseira.



## QUEIJO

Queijo Saint-Marcellin, la mère Richard 15

## SOBREMESAS

Rafrâichi de fruits frais exotiques, glace coco 17  
Mil-folhas "Napoleão" perfumado com rum e baunilha 17  
Tartelette aux pignons de pin praliné citron 18  
Piores pochée au romarin sablé aux noisettes 18  
Ganache chocolat Manjari aux framboises 18  
Tarte fina de maçãs Golden, gelado de baunilha Berthillon 19  
(à réserver à la commande, 35 minutes de cuisson)



## GELADOS & SORVETES

Penacho de sorvetes 16  
Sorbet cacao extra-bitter 16  
La créole, glace rhum raisin amandes grillées 16  
Foujita, gelado de pistácio e amaretto 18  
Colonel, sorvete de lima e vodka 18  
Sorvete maçã verde, Calvados 18  
la Chartreux Sorbet cacao , Chartreuse d'Elixir Liqueur d'Elixir 1605 19,5  
Gelados e Sorvetes Berthillon 2 bolas 15  
baunilha bourbon, chocolate preto, moka, caramelo com manteiga salgada, pistácio,  
maracujá, framboesa, manga, coco, groselha preta, lima, maçã verde

Chá verde 6,1  
Infusão 6  
Chá 5,5  
Café arábica 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