À la carte aujourd'hui...

Вино (текущее предложение)

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

Наши композиции (блюда составленные нами)

Plateau découverte 55
Huîtres de nos régions
2 spéciales Gillardeau N° 5, 2 Fines de Claire N°2, 2 Tsarskaya N°2, 2 huîtres spéciales l'Etoile N°3

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.

Моллюски и Ракообразные

Portion de bulots 17

Crevettes roses de Madagascar 28
Label rouge (7 pièces)

Tourteau 29

Praire pêche à pied (les 6) 28,2
Famille Boutrais

Belles Langoustines d'Atlantique 32
5 pièces

Demie Langouste mayonnaise 37

Ассорти из даров моря от устричника

L'Etoile de Carnac N°3 (les6) 33
Huître spéciale d'exception

La Plate de Cancale TTG 8
Parc Saint-Kerber

Устрицы французских регионов

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

Бокал вина

	14cl
Белые	
Cotes du Rhône blanc 2025 maison E. Guigal	11
Cassis 2024 Clos sainte Magdeleine	12
Pouilly-Fumé 2025 Dom. S. Dagueneau & Filles	14
Chablis 1er Cru Fourchaume 2024 Domaine de Chantemerle	21
Красные	
Côte du Rhône rouge 2024 Maison Guigal	10
Menetou-Salon 2025 Dom. de Châtenoy, Clément	12
La croix de Carbonnieux 2021 Famille Perrin	13
Alsace D'Ottrott tradition 2024 Jean-Charles & Stéphane Vonville	13
H-B Haut-Bailly 2022 Pessac Léognan	15
Розовые	
Chateau Calissanne 2023 Coteaux d'Aix-en-Provence AOP	9
Minuty "Prestige" 2025	12

ЗАКУСКИ

Суп из морской рыбы, сухарики с чесноком, rouille maison 19
Escabèche de poulpe & champignons à l'orientale 28
Carpaccio de thon albacore roquette & parmesan 32
Foie gras de canard du Sud-ouest mi-cuit coing confit 35
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 67

SUGGESTIONS DU JOUR

Filets de merlan de ligne panés, sauce tartare 21

Bouillabaisse Marseillaise traditionnelle (prix par pers) 80
minimum 2 personnes
Homard bleu rôti entier risotto aux herbes 130

Dessert du moment :
Tarte fine aux pommes Golden, glace vanille Berthillon, 19
(à réserver à la commande) 35 minutes de cuisson

РЫБА (РАЗНООБРАЗНЫЕ СОРТА РЫБЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПО

Filet de bar rôti, beurre blanc, haricots verts au sésame 38
Noix de Saint-Jacques en persillade, risotto aux champignons 42
Émincé de lotte tandoori, épinards frais 49
Tagliatelles au homard bleu, sauce crustacés 68
Belle sole meunière tradition, mousseline de pomme de terre 78

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

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

Меню "Эрнест"

Закуска & блюдо ИЛИ Блюдо & десерт 50 € и Закуска & блюдо & десерт 56 €

Суп из морской рыбы, сухарики с чесноком,
rouille maison
ou
Tataki de thon albacore au Ponzu
или
Filets de merlan de ligne panés,
sauce tartare
* * *
Filet de bar rôti, beurre blanc,
haricots verts au sésame
или
Tête de veau, sauce moutarde à l'ancienne
картофельный муслин (пюре с добавлением сливочного масла и взбитых сливок)
или
Filet de sandre meunière, beurre blanc,
Fondue de poireaux
* * *
Délice chocolat façon forêt-noire
Poire pochée au romarin,
sablé aux noisettes
Rafraîchi de fruits frais exotiques, glace coco
Glace Berthillon (2 parfums au choix)

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 - TVA 10%

Все блюда готовятся в нашем ресторане.

С СЫРОМ

Сен-Марселен, la mère Richard 15

ДЕСЕРТ

Rafraîchi de fruits frais exotiques, glace coco 17
Слоёный торт "Наполеон" со вкусом рома и ванили 17
Tartelette aux pignons de pin praliné citron 18
Poires pochée au romarin sablé aux noisettes 18
Ganache chocolat Manjari aux framboises 18
Тонкий яблочный пирог с ванильным мороженым «Бертийон» 19
(à réserver à la commande, 35 minutes de cuisson)

МОРОЖЕНОЕ: СЛИВОЧНОЕ ИЛИ ФРУКТОВОЕ

Berthillon®

Сорбет ассорти 16
Sorbet cacao extra-bitter 16
La créole, glace rhum raisin amandes grillées 16
Фудзита, фисташковое мороженое и амаретто 18
Полковник (фруктовое мороженое со вкусом лайма и водка) 18
Фруктовое мороженое со вкусом зеленого яблока, кальвадос 18
la Chartreux Sorbet cacao , Chartreuse d'Elixir Liqueur d'Elixir 1605 19,5
Мороженное и Сорбеты Бертильон (2 шарика) 15
со вкусом : бурбонской ванили, тёмного шоколада, мокко, солёной карамели, фисташек, маракуйи, малины, манго, кокоса, чёрной смородины, лайма, зелёного яблока, грейпфрута
Мороженое со вкусом глазированных каштанов 16

Зеленый чай 6,1
Травяной чай 6
Чай 5,5
Кофе арабика 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

FR