

À la carte aujourd'hui...

Вино (текущее предложение)

Verre de Sauternes (8 cl)	19
Château Rieussec 2021 1er Grand Cru Classé	
Coupe de Taittinger	22
Prélude Grands crus	

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 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.	

Моллюски и Ракообразные

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

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

Cotes du Rhône blanc 2024	11
maison E. Guigal	
La Croix de Carbonnieux 2023	12
Pessac-Leognan	
Pouilly-Fumé 2024	14
Dom. S. Dagueneau & Filles	
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

ЗАКУСКИ

Суп из морской рыбы, сухарики с чесноком, rouille maison	19
Poêlée de girolles aux herbes	29
Carpaccio de thon albacore roquette & parmesan	32
Tomate Kumato farcie de chair de crabe, tartare d'avocat	36
Carpaccio de Saint-Jacques vinaigrette truffée	39
Foie gras de canard du Sud-Ouest poêlé, compotée de figues au vieux porto	39
Salade de homard bleu, navets kabu marinés à la coriandre	67

SUGGESTIONS DU JOUR

Noix de Saint-Jacques en persillade, cocos de Paimpol braisés	42
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, (à réserver à la commande) 35 minutes de cuisson	19
--	----

РЫБА (РАЗНООБРАЗНЫЕ СОРТА РЫБЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПО

Filet de sandre meunière, beurre blanc, fondue de poireaux	38
Filet de bar rôti au four, beurre blanc risotto au potiron	38
Émincé de lotte tandoori, épinards frais	42
Tagliatelles au homard bleu, sauce crustacés	68
Belle sole meunière tradition	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 €

Poulpe juste saisi aux aromates de Méditerranée

ou

Tataki de thon au sésame

или

Суп из морской рыбы, сухарики с чесноком, rouille maison

* * *

Filet de bar rôti au four, beurre blanc

risotto au potiron

или

Filet de sandre meunière, beurre blanc,

Fondue de poireaux

или

Foie de veau poêlé, à la moutarde à l'ancienne, картофельный муслин (пюре с добавлением сливочного масла и взбитых сливок)

* * *

Délice chocolat façon forêt-noire

Rafraîchi de fruits frais exotiques, glace coco

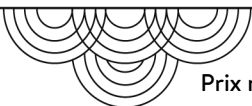
Glace Berthillon (2 parfums au choix)

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. Все блюда готовятся в нашем ресторане.



С СЫРОМ

Сен-Марселен, la mère Richard	15
-------------------------------	----

ДЕСЕРТ

Rafrâichi 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» (à réserver à la commande, 35 minutes de cuisson)	19

МОРОЖЕНОЕ: СЛИВОЧНОЕ ИЛИ ФРУКТОВОЕ

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) vanille bourbon, chocolat noir, moka, caramel au beurre salé, pistache, fruits de la passion, framboise, mangue , noix de coco, cassis, citron vert, pamplemousse	15
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