



# MENU

## Entrées

Huitres Kys Marine, Spéciale no3	5/pc
Le Tartare de Veau, Comme on l'Aime Rue Boulard Avec une Quenelle de Caviar Kristal	16/32 35
Terrine de Foie Gras, Confiture d'Oignon	27
Œuf Mimosa au Poulet Mayonnaise	12
La Véritable Salade Niçoise	18
Asperges Blanches & Vertes Vinaigrette, Amandes	23
Velouté de Petits Pois à la Française	16
Coques & Poitrine de Cochon au Piment d'Espelette	17
Cassolette d'Escargots de Tourraine	16/32
Cuisses de Grenouilles Persillade	25/50
Boudin Basque Louis Ospital snacké, Radis noir	17

## Poissons

Aile de Raie Meunière	31
Dos de Cabillaud Roti, Artichauts Barigoule	36

## Viandes

Côte Bœuf, pour Deux Personnes (env. 800-900gm)	115
Le Steak Haché	25
Sauces au choix : Beurre d'Anchois / Sauce au Poivre / Sauce Béarnaise	
Ris de Veau Roti, Jus à la Sauge et Sauce Verte	47
Cuisse de Confit de Canard, Lentilles Verte, Radicchio	35

## Plats Mijotés

Poulet du Pays Basques aux Morilles et au Vin du Jura	48
Navarin d'Agneau Printanier	38

## Entremets

Ravioles du Dauphiné	25
----------------------	----

## Accompagnements

Pommes Allumettes	8
Pomme Dauphine	9
Épinards à la crème	7
Cœur de Laitue vinaigrette	7
Asperges Vertes et Blanches Roties à l'Ail des Ours	12

## Fromages

Sélection de Fromages de la Maison Antony	20
---	----

## Desserts

Riz au Lait Vanillé, Compotée de Rhubarbe	17
Île Flottante	18
La Tarte au Chocolat du Dôme	20
Sabayon Tiède au St-Germain et aux Fraises	18

Pain de Campagne de chez Domestic & Beurre "Au Bon Beurre"	5
---	---

BRASSERIE DU DÔME

La cuisine est, quand tout est dit et fait, une expression de l'art et de l'amour. A. Escoffier

# CARTE DES VINS

## Les Apéritifs

Sacred Gin Tonic	18
Ricard, Pastis	12
Dôme Negroni vieilli en fût	18

## Les Boissons Sans Alcool

Orangina, Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	6
Bru Petillante ou Plate 50cl	6

## Les Boissons Sans Alcool Pour Accompagner Votre Repas

Botan / Bron Kombucha / Dylan's daily brew 12,5cl	12
Carlsberg 0,0%	6

## Btle

## Les Champagnes

Moutardier Carte d'Or Brut	12,5cl	69	18
Charlot Tanneux, Cuvée Eélia, Blanc de Blanc 1er Cru 2017		106	22
Legras & Haas à Chouilly, Brut ROSÉ NV		115	23

## Les Vins Blancs

Domaine Paul Cherrier, Sancerre 2024	59
Georg Mosbacher - Basalt Riesling Forst 2021	65
Weingut Markus Huber Grüner Veltliner 'Obeire Steigen' 2025	43
Domaine Frédéric Lornet Côtes-du-Jura Chardonnay 2023	58
Domaine Deux-Roches Saint-Véran 'Rives de Longsault' 2023	56
Château Gigognan, Châteauneuf du Pape, Clos du Roi 2022	106
Domaine Claudie Jobart Rully 'Montagne La Folie' 2023	87
Domaine Bouzereau Meursault 2023	159
Domaine Garnier Chablis 2023	68
Toques & Clochers, Limoux, Chardonnay Terroir Océanique 2024	51
Domaine de La Marfée 'Frissons d'Ombrelles' 2023	47
Château Carbonnieux Pessac-Léognan 2020	121
Genoels Elderen Blauw 2023	61

## Les Vins Rouges

Fürst - Spätburgunder Tradition 2022	69
Domaine Pavelot Bourgogne Passe-Tout-Grain 2022	61
Domaine Jean Marc Burgaud, Beaujolais Village Lantignié 2020	47
Château du Moulin à Vent, Couvent des Thorins 2023	47
Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac 2022	88
Domaine Boucabeille, Côtes du Roussillon, Monte Nero 2023	61
Domaine du Trapadis, Côte du Rhone "La P'tit Côte" 2024	39
Domaine de Trapadis Châteauneuf-du-Pape 2024	98
Domaine Hauvette 'Cornaline' Alpilles 2020	127
Chapelle de Potensac Médoc 2016	57
Valle Delle Corti, Chianti Classico 2023	66
Franck-Phélan Saint-Estèphe 2016	87
Domaine San-Micheli Corse Sartène 2024	60
Ciabot-Berton Barolo Comune de La Morra 2021	81

**La Grande Carte des Vins ainsi que  
La Carte des Digestifs, Sont à Disposition des Amateurs**

## Les Boissons Chaudes

Espresso / Double Espresso / Cappuccino	7
Thés & Infusions	7