



# MENU

## Starters

Kys Marine Oysters, Spéciale no3	5/pc
Veal Tartare, Comme on l'Aime Rue Boulard With a Quenelle of Kristal caviar	16/32 35
Terrine of Foie Gras, Onion Confiture	27
Mimosa Egg with Chicken and Mayonnaise	12
Niçoise Salad	18
White & Green Asparagus Vinaigrette, Smoked Almonds	23
French-Style Pea Velouté	16
Cockles and Pork Belly with Piment d'Espelette	17
Cassolette of Escargots de Touraine	16/32
Frog legs Persillade	25/50
Seared Blood Sausage Louis Ospital, Black Radish	17

## Fish

Skate Wing Meunière	31
Oven-Baked Cod Fillet, Artichokes Barigoule	36

## Meats

Côte de Bœuf, for two people (approx. 800-900 g)	115
Steak Haché	25
Sauces of your choice : Anchovy Butter / Pepper Sauce / Sauce Béarnaise	
Roasted Veal Sweetbreads, Sage Jus and Salsa Verde	47
Crispy Duck Leg Confit, Green Lentils, Radicchio	35

## Slow-Cooked Dishes

Basque Yellow Chicken with Jura Wine with Morels	48
Spring Lamb Navarin	38

## Entremets

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

## Sides

Pommes Allumettes	8
Pommes Dauphine	9
Creamed spinach	7
Lettuce Heart with vinaigrette	7
Roasted Green and White Asparagus with Wild Garlic	12

## Cheese

Selection of Cheeses from Maison Antony	20
---	----

## Desserts

Vanilla Rice Pudding, Stewed Rhubarb	17
Floating Island	18
Chocolate Tart from Le Dôme	20
Warm Strawberry and St-Germain Sabayon	18

Landbrood van Domestic Butter "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

## Aperitives

Sacred Gin Tonic	18
Ricard, Pastis	12
Dôme Barrel Aged Negroni	18

## Non Alcoholic Drinks

Orangina, Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	6
Bru Sparkling or Flat 50cl	6

## Non Alcoholic Options to Accompany your Meal

Botan / Bron Kombucha / Infusion de chez Dylan 12,5cl	12
Carlsberg 0,0%	6

**Btle 12,5 cl**

## Champagnes

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

## White Wines

Domaine Tabordet Pouilly-Fumé 2023	55	
Domaine Trimbach Riesling 2022	53	12
Weingut Markus Huber Grüner Veltliner 'Obeire Steigen' 2024	43	
Domaine Frédéric Lornet Côtes-du-Jura Savagnin 2023	58	
Domaine des Deux-Roches Saint-Véran VV 'Rives de Longsault' 2023	56	
Domaine Clos Naudin, Philippe Foreau, Vouvray demi-sec 2016	119	24
Domaine Claudie Jobart Rully 'Montagne La Folie' 2023	87	
Domaine Bouzereau Meursault 2023	159	
Domaine Garnier Petit Chablis 2023	56	13
Domaine Stéphane Ogier CDR 'Viognier de Rosine' 2023	76	
Domaine de Trapadis CDR 'Les Plans' 2023	51	
Château Carbonnieux Pessac-Léognan 2020	121	
Genoels Elderen Blauw 2023	61	

## Red Wines

Fürst - Spätburgunder Tradition 2022	69	12
Domaine Pavelot Bourgogne Passe-Tout-Grain 2022	61	
Domaine Jean Marc Burgaud, Beaujolais Village Lantignié 2020	47	14
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	12
Domaine Hauvette 'Cornaline' Alpilles 2020	127	
Chapelle de Potensac Médoc 2016	57	
Valle Delle Corti, Chianti Classico 2023	66	17
Franck-Phélan Saint-Estèphe 2016	87	
Domaine San-Micheli Corse Sartène 2024	60	
Ciabot-Berton Barolo Comune de La Morra 2021	81	

**The Master Wine List, distinguished by Wine Spectator as well as the Digestives list are available for wine enthusiasts.**

## Hot drinks

Espresso / Double Espresso / Cappuccino	7
Teas & Infusions	7