



MENU

Starters	
Kys Marine Oysters, Spéciale no3	5/pc
Pressed Beef à la Mode, Horseradish Sauce	17
Terrine of Foie Gras, Onion Confiture	27
Mimosa Egg with Chicken and Mayonnaise	12
Niçoise Salad	18
Beefsteak Tomato Salad with Peaches and Basil	17
Chilled Vichyssoise, Leek Oil	16
Cockles and Pork Belly with Piment d'Espelette	17
Cassollette of Escargots de Touraine	16/32
Frog legs Persillade	25/50
Seared Blood Sausage Louis Ospital, Yuzu Kosho	17
Fish	
Skate Wing Meunière	
Oven-Baked Cod Fillet, Artichokes Barigoule	39
Meats	
	36
Côte de Bœuf, for two people (approx. 800-900 g)	124
Steak Haché	25
Sauces of your choice : Anchovy Butter / Pepper Sauce / Sauce Béarnaise	
Roasted Veal Sweetbreads, Sage Jus and Salsa Verde	47
Beef Hanger Steak, Shallot and Red Wine Sauce	35
Slow-Cooked Dishes	
Yellow Chicken Basque Style	36
Spring Lamb Navarin	38
Entremets	
Ravioles du Dauphiné	25
Sides	
Pommes Allumettes	8
Pommes Dauphine	9
Creamed spinach	7
Lettuce Heart with vinaigrette	7
Green Beans Sautéed with Garlic and Parsley, XO sauce	8
Cheese	
Selection of Cheeses from Maison Antony	20
Desserts	
Vanilla Crispy Millefeuille	18
Chocolate Tart from Le Dôme	20
Apricot Clafoutis for Two	32
Flambéed with Gewürztraminer Eau-de-Vie	+10
Peach Iced Vacherin	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 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