



MENU

Voorgerechten

Kys Marine-oesters, Spéciale no3	5/pc
Terrine van Belgisch Wild, Pickles	18
Terrine van Foie Gras, Uieconfiture	27
Gevuld Mimosa-ei met Kipmayonaise	12
Salade van Witloof, Walnoten, Ham en Fourme d'Ambert	18
Gegratineerde Franse Uiensoep van Les Halles	16
Venusschelpen en varkensbuik met Espelettepeper	17
Cassolette d'Escargots uit Touraine à la Bourguignonne	16/32
Kikkerbiljetjes in Persillade	25/50
Gebakken Bloedworst Louis Ospital, Yuzu Kosho	17

Visgerechten

Zalmforelfilet Meuniere met Amandelen, Waterkerssalade	34
Ombervisfilet à la Dieppoise, Mosselen en Grijze Garnalen	42

Vleesgerechten

Côte à L'os, voor twee personen (ca. 900 g - 1kg)	115
Steak Haché van Rundvlees	25
Onglet van Rundvlees	35
Sauzen naar keuze : Sjalotten en Rodewijnsaus / Peperroomsaus / Sauce Béarnaise	
Gekonfijte Eendenbout, Groene Linzen en Radicchio	36

Stoofgerechten

Civet van Belgische Wilde Haas, Spekjes en Zilveruitjes	39
Provençaalse Runderstoofpot	38

Entremets

Ravioli uit de Dauphiné	25
-------------------------	----

Bijgerechten

Pommes Allumettes	8
Pommes Dauphine	9
Geglaceerde Zandwortelen, XO-saus van Paddenstoelen	8
Slahart met vinaigrette	7

Kaas

Selectie van Kazen van Maison Van Tricht	19
--	----

Desserts

Krokante Millefeuille met Vanille	17
Chocoladetaart van Le Dôme	19
Geflambeerde Crêpes Suzette	18
Poire Belle-Hélène	16
Landbrood van Domestic & Boter "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