



12h 30 / 14h00 *Du lundi au vendredi*
19h30 / 22h00 *Du lundi au samedi*
19h00 / 22h00 *Dimanche & jours fériés*

Le Dôme

Vous souhaitez

la bienvenue et vous

propose ses différentes formules pour votre DEJEUNER

Entrée+Plat+Dessert 37 €

Entrée+Plat 29 €

Plat+Dessert 29 €

Menu Enfant 15 €

(Pièce de Bœuf ou Poisson, Glace, Jus de Fruits)

Formule "Pa Ped Tan" 20 €

(plat + 1 verre de vin ou soda ou eau minérale)

Sélection de Vins servis au Verre (12cl) :

à partir de 5 €

Prix nets, service inclus

Modes de paiements acceptés :

CB, Amex, Espèces (tout autre moyen de paiement n'est pas accepté)

Les Entrées

Filet de Balaou Pané au Coco

Fraicheur de Giraumon au wakamé

Coconut breaded filet of balaou fish, pumpkin and wakame seaweed

ou

Gaspacho d'Avocat, Concombre

Croustillant de Crabe et Piquillos

Avocado and cucumber gazpacho, crispy crab feuilleté and piquillo peppers

ou

Terrine de Volaille à la Pistache

Comptée d'Ananas au Poivre de Sichuan

Chicken and Pistachio Terrine, Pineapple and Sichuan Pepper Compote

ou

Œuf Fermier Parfait, Fricassée de Champignons de Paris, Crème Lard Fumé

Perfect Farm Egg, Button mushroom Fricassee with Cream & Smoked Bacon

ou

Queues de Crevettes Panées, Houmous de Ti-Nain

Breaded prawn tails and local green banana houmous

*Selon l'envie du Chef et du marché,
les plats sont renouvelés régulièrement
According to the desire of the Chef and the market
The dishes are revised regularly*

Les Plats

Loup des Caraïbes Rôti, Salade de Fenouil

Soupe de Poisson

Roasted Caribbean Seabass, Fennel Salad, Fish Soup

OU

Thon Mi-Cuit Sauce Hollandaise

Infusé au Rhum Vieux, Tempura de Gombos

Semi-Cooked Tuna with a rum Infused Hollandaise Sauce, Okra Tempura

OU

Chatrou Grillé, Mariné au Piment Doux

Gastrique au Fruit de la Passion, Purée d'Igname

Sweet Pepper Marinated Grilled Octopus, Passion Fruit Sauce

Yam Mash

OU

Pavé de Veau Rôti et son Ragoût de Pois d'Angole

Roast Veal Steak with a Pigeon Pea Ragout

OU

Paleron de Bœuf Braisé façon Bourguignon

Macaronis au Comté

Braised Paleron of Beef Burgundy Style, Comté Macaroni Cheese

OU

Pluma Ibérique Grillé, Ketchup de Papaye

Frite de Couscouche

Grilled Iberian Pork Pluma, Papaya Ketchup, Couscouche chips (local root vegetable)

OU

Salade de Poulet Croustillant, Bacon & Parmesan

Crispy Chicken and, Bacon Salad with Parmesan

OU

Curry d'Aubergines et Bananes Jaunes

Taboulé de Quinoa

Aubergine and Yellow Banana Curry Quinoa Tabbouleh

PLAT DU JOUR / Today's Special

Les Desserts

Cheesecake à la Mandarine, Eclat de Shortbread à la Noisette

Mandarin cheesecake, hazelnut shortbread

ou

Tartare Ananas, Infusion Pays

Sorbet Citron Basilic

Meringue au Sésame Noir

Pineapple Tartare with Local Scent, Lemon & Basil Sorbet, Black Sesame Seed Meringue

ou

Moelleux de Banane, Mousse Chocolat, Glace Nougat Pays

creamed banana, chocolate mousse, local nougat ice-cream

ou

Clafoutis de Cerises et Papaye Verte

Cherry and green papaya clafouti

ou

Cube Chocolat, Mousse Caramel

Dark Chocolate Cube, Caramel Mousse

ou

Café Gourmand (+5 €)

Espresso Coffee with Petits Fours (+ 5 €)

ou

Champagne Gourmand (+10 €)

Champagne with Petits Fours (+ 10 €)