



12h 30 / 14h00 *Du lundi au vendredi*

Monday to Friday

19h30 / 22h00 *Du lundi au samedi*

Monday to Saturday

19h00 / 22h00 *Dimanche & jours fériés*

Sunday & Bank Holidays

Nos plats évoluent en fonction de la s

Le Dôme

Vous souhaitez

La bienvenue et vous

Propose ses différentes formules

Entrée + Plat + Dessert 36 €

Entrée + Plat 28 €

Plat + Dessert 28 €

*Formule « **PA PED TAN** » 20€*

(plat + boisson)

Menu Enfant 15 €

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

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

Starters

Croustillant de canard salade giraumon
Crispy duck pie, pumpkin salad

ou

Cromesquis de lambis, purée de petits pois & wasabi
Conch croquettes, green pea puree and wasabi

ou

Ceviche de daurade vinaigrette passion
Bream ceviche, passion fruit vinaigrette

Les Plats Main Courses

Pavé d'agneau braisé au bois d'inde
Fromage blanc au piment doux, légumes grillées

*Braised lamb steak with allspice, soft cheese with sweet pepper,
Grilled vegetables*

Ou

Onglet de Bœuf, échalotes confites, steak house

Beef hanger steak, confit shallots, steakhouse chips

Ou

Thon mi cuit choucroute de papaye verte
Émulsion de crustacés

*Semi-cooked tuna, green papaya sauerkraut
Shellfish emulsion*

Ou

Salade de Poulet Croustillant
Bacon et Parmesan
Crispy chicken salad, bacon & parmesan cheese

Ou

Plat du jour
Today's special

Nos plats évoluent en fonction de la saisonnalité et du marché

Les Desserts

Desserts

Baba au rhum, ananas confit à la badiane
Crème de mascarpone

Rum baba, star anise confit pineapple, mascarpone cream
OU

Crème Brûlée infusion au basilic
Creame brulee, basil infusion

OU

Fondant de patate douce Cœur Coulant au chocolat
Sweet potato and chocolate fondant

OU

Dôme à la citronnelle, compotée de mangue
Lemongrass Dôme, mango compote

OU

Impériale chocolat, quenelle de caramel
Chocolate imperial sponge, caramel quenelle

OU

Café Gourmand (+5 €)

Espresso coffee

Served with a selection of petits fours (+5€)

Ou

Champagne gourmand (+ 10€)

Served with a selection of petits fours (+10€)

Notre Carte des Vins

Les Vins Rouges

Les Vins de Bordeaux

75 cl

37,5 cl

Médoc Château La Roque de By	38,00 €	
Lalande de Pomerol A.O.C. Château des Arnauds	41,00 €	
Graves A.O.C. Château Lagupeau	35,00 €	20,00 €
Graves A.O.C. Château Lanette	24,00 €	
Bordeaux A.O.C. Château Bois Chantant	22,00 €	
St Emilion Château Negut 2011	27,00 €	
St Estèphe Château Coussieu-Coutelin	54,00 €	
St JulienChâteau du Glana	60,00 €	

Les Vins de la Vallée du Rhône

Côtes du Rhône A.O.C. Domaine des Bernardins	20,00 €	14,00 €
Gigondas A.O.C. Héritage	44,00 €	
Châteauneuf du Pape La Bernardine	70,00 €	35,00 €

Les Vins de Loire

St Nicolas De Bourgueil	29,00 €	
Saumur Champigny La Pierre Couverte	22,00 €	14,00 €

Les Vins de Beaujolais

Brouilly A.O.C. Domaine de Rolland	30,00 €	17,00 €
------------------------------------	---------	---------

Les Vins de Bourgogne

Pinot Noir Faiveley	40,00 €	
---------------------	---------	--

Les Vins Etrangers

Pinot Noir Cuvée des Sauvignons	17,00 €	
---------------------------------	---------	--

Nos plats évoluent en fonction de la saisonnalité et du marché