

À L'APERO

Tarama de la maison Petrossian, toast.....	18
Guacamole d'avocat épicé, chips.....	15
La planche de charcut'aille.....	22
Les fromages français bien de chez nous.....	24
Charcut' & fromages en même temps.....	22
Jolie tranche de foie gras de canard mi-cuit.....	24
La burrata crémeuse des Pouilles 300gr, entre amis.....	30
Les cromesquis de camembert bien coulants.....	15
Ricotta crémeuse, miel et truffe.....	17
Les calamars frits, aioli.....	16

HORS D'ŒUVRE

L'œuf mayonnaise du Dôme.....	11
Le pas classique mimosa et tourteau.....	16
Terrine des copains foie gras, volaille, porc.....	17
Burratina 125gr, asperges et petits pois de printemps.....	20
Ceviche de thon maïs et grenade.....	21
Haricots verts et champignons de paris.....	15
<i>vinaigrette moutardée</i>	
Sashimi de daurade, avocat et citron confit.....	18
Les belles asperges tièdes hollandaise.....	22

SALADES

La fameuse chinoise du Dôme.....	22
<i>Poulet tandoori, chou chinois, sésame</i>	
César au poulet frit, parmesan.....	22
Mme veggie.....	20
<i>Lentilles, pois chiches, épeautre, patate douce, noisettes et yaourt épicé</i>	
Des tomates bien assaisonnées, chèvre frais.....	20
Tourteau, avocat, pomelo et cœur de laitue.....	22

FROMAGES

Assortiment de fromages.....	17
------------------------------	----

LE DÔME

SEMMAINIER

19,5€

LUNDI

Poitrine de cochon caramélisée,
purée maison

MARDI

Paupiette de veau braisée,
riz pilaf

MERCREDI

Poulet fermier rôti,
jus de cuisson, frites fraîches

JEUDI

Pièce du boucher aux échalotes,
frites fraîches

VENDREDI

Brandade de poisson, salade verte

UN PEU DE LA BOTTE

Les raviolis à la truffe maison Perrin	31
Rigatoni all'Arrabiata stracciatella, basilic	23

PIZZA

SAN DANIEL I POMODORI - 23

Jambon san Daniel • mozzarella • tomates fraîches • roquette

FUNGHI - 23

Tomates • mozzarella • jambon à l'os • olives taggiasca • champignons

BUFALA - 22

Tomates • mozzarella di Bufala • basilic

SALAME PICCANTE - 23

Tomates • mozzarella • pepperoni • roquette

SIMPLE et bien fait...

Le steak à cheval cuisiné, pas comme ailleurs.....	22
Onglet Angus, béarnaise.....	25
La saucisse artisanale d'Olivier, jus et purée.....	22
L'omelette au comté, cœur de laitue.....	19
Les coquillettes crémeuses, jambon et comté.....	23

POISSONS

Pavé de saumon plancha, béarnaise.....	31
Cabillaud cuit vapeur, curry mangue.....	29
Tartare de saumon avocat, cœur de laitue.....	28
Pavé de thon mi-cuit sésame et coriandre.....	32

VIANDES

Carpaccio de bœuf Wagyu comme au Harry's bar.....	28
Le véritable filet de bœuf au poivre.....	42
Paillard de poulet mariné au citron.....	27
Entrecôte argentine, béarnaise.....	35
Bacon cheesebuger, frites fraîches.....	27
Tartare de bœuf bien assaisonné, frites fraîches.....	26
Foie de veau, échalotes au vinaigre balsamique.....	30
Escalope de veau normande comme au Drakkar.....	32
Suprême de volaille, légumes de printemps.....	29

DESSERTS maison

Profiterole, à chocolater soi-même.....	15
Cookie chocolat-pécan, glace vanille, à partager.....	18
Pavlova framboise passion.....	14
Café Dôme Villiers.....	11
Les pâtisseries de Jérémy.....	13
La tropézienne du Sénéquier.....	13
Moelleux au chocolat, glace vanille.....	13
Yaourt glacé, framboises & citron vert.....	13
Le nougat du Sénéquier, à partager.....	19
Café ou chocolat liégeois.....	16
Glaces & Sorbets "Pedone" 2 boules 13 3 boules 15	
<i>Vanille gousse • Chocolat • Yaourt • Caramel au beurre salé</i>	
<i>Café brésilien • Citron • Fraise • Framboise • Mangue</i>	