



LE DÔME
BAR - BRASSERIE

LE DÔME

BRAS



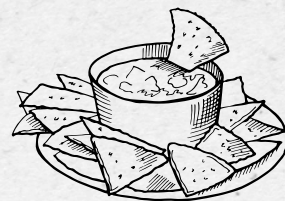
PR VINS
les
heure

SOMMAIRE

LES TAPAS	P. 1
LES PLANCHES	P. 1
LES CLASSIQUES	P. 2
MENU ENFANT	P. 2
LES FORMULES	P. 3
LES ENTRÉES	P. 3
LES PLATS	P. 3
LES FROMAGES ET DESSERTS	P. 4
LES GAUFRES	P. 4
LES GLACES	P. 5 ET 6
SUIVEZ-NOUS	P. 7

LES TAPAS À PARTAGER

TAPAS TO SHARE



Aiguillettes de Poulet Cornflakes, Sauce Barbecue <i>Cornflake Crusted Chicken Tenderloins, Barbecue Sauce</i>	7,50
Nachos Cheese, Sauce Salsa <i>Cheese flavoured Nachos</i>	6,50
Légumes en Tempura <i>Vegetable Tempura</i>	7,50
Cromesquis au Brie de Région, Sauce Miel Moutarde <i>Regional Brie Cromesquis, Honey Mustard Sauce</i>	7,90
Assiette de Frites Maison <i>Plate of Homemade Fries</i>	4,00
Assiette de Frites Maison, Sauce Cheddar ou Brie <i>Plate of Homemade Fries with Cheddar or Brie Sauce</i>	5,00

LES PLANCHES | TRAY

La Planche de Tapas <i>Nachos Cheese, Aiguillettes de Poulet Cornflakes, Légumes en Tempura, Cromesquis au Brie de Région, Frites Maison</i> <i>Tapas Platter : Cheese Nachos, Cornflake Crusted Chicken Tenderloins, Vegetable Tempura, Homemade Regional Brie Cromesquis, Homemade Fries</i>	19,50
Planche de Charcuteries <i>Jambon Serrano, Saucisson Cocktail, Jambon Blanc, Chiffonnade de Mortadelle, Rillettes de Cochon et Condiments</i> <i>Charcuterie Platter : Serrano Ham, Cocktail Sausage, White Ham, Mortadella, Pork Rillettes and Condiments</i>	15,90
Planche de Fromages AOP <i>Brie de Meaux, Sainte-Maure de Touraine et Comté</i> <i>Tray of AOP Cheeses : Brie de Meaux, Sainte-Maure de Touraine and Comté</i>	15,90
Planche du Chevalier <i>Fromages AOP, Charcuteries, Cornichons, Beurre</i> <i>Knight's Tray : AOP Cheeses, Charcuteries, Gherkins, Butter</i>	19,70

LES CLASSIQUES | CLASSICS

Croque-Monsieur <i>Jambon Blanc, Fromage Râpé, Crème, Frites Maison</i> <i>Ham, Grated Cheese, Cream, Homemade Fries</i>	12,90
Croque Madame <i>Jambon Blanc, Fromage Râpé, Crème, Œuf Plein Air,</i> <i>Frites Maison</i> <i>Ham, Grated Cheese, Cream, Free-range Egg, Homemade Fries</i>	13,90
Tartare de Saumon XL <i>Salmon Tartare XL</i>	18,90
Salade de Poulet Cornflakes Façon César XL <i>Poulet Cornflakes, Lard, Copeaux de Parmesan, Croûtons,</i> <i>Salade, Tomates Séchées, Sauce César</i> <i>Cornflake Crusted Chicken Caesar Salad XL: Chicken, Bacon,</i> <i>Parmesan Shavings, Croutons, Salad, Dried Tomato,</i> <i>Caesar Sauce</i>	15,90
Salade Végétarienne XL <i>Artichaud, Asperge, Tomate Séchée, Algue Wakamé, Salade,</i> <i>Pois Chiche, DèS de Comté, Sauce Soja en Vinaigrette</i> <i>Artichoke, Asparagus, Sun-Dried Tomato, Wakame Seaweed,</i> <i>Salad Greens, Chickpeas, Comté Cheese Cubes, Soy Vinaigrette</i>	15,50

MENU ENFANT KID'S MENU

12,80

Demi Croque Monsieur
Jambon Blanc, Fromage Râpé, Crème Fraîche
Ham, Grated Cheese, Cream
ou Aiguillettes de Poulet Cornflakes
or Cornflakes Chicken Tenderloins
ou Jambon Blanc
or Ham

Servis avec Frites Maison | Served with Homemade Fries



Boule de Glace au choix ou Coulant au Chocolat
Ice cream of your choice or chocolate lava cake

Une boisson au choix | Drink of Choice
Jus d'Orange ou Limonade Ou Sirop à l'eau (Un verre de 25cl)
Orange Juice or Lemonade or Cordial (One 25cl glass)

LES FORMULES | MENU

Entrée - Plat / Plat - Dessert

Starter - Main course / Main course - Dessert

25,80

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main course - Dessert

30,80

LES ENTRÉES | STARTERS

9,50

Entrée du Moment à l'Ardoise

Starter of the Day on the Chalkboard Menu

Tartare de Saumon et ses Condiments

Salmon Tartare with Condiments

Melon, Jambon Serrano, Caramel de Moretum

Melon, Serrano Ham, Moretum Caramel

Tomates Arc-en-ciel, Burrata et Coulis au Pesto

Rainbow Tomatoes, Burrata and Pesto Coulis

LES PLATS | MAIN COURSE

18,90

**Andouillette de Troyes 5A, Sauce au Brie,
Frites Maison**

*Troyes 5A Andouillette Sausage, Meaux Mustard Sauce,
Homemade Fries*

Poisson du Moment à l'Ardoise

Fish of the day on the Keyboard Menu

+2,00

La Brillardine du Dôme

*Effeillé de Poulet, Frites Maison, Crème de Brie de Région
Chicken Strips, Homemade Fries, Local Brie Cream Sauce*

Burger Briard, Frites Maison

*Pain Bun, Steak Haché, Brie de Région fondant, Lard, Oignons
Pickles, Roquette, Sauce Miel-Moutarde*

*Bun, Beef Patty, Melted Local Brie, Bacon, Pickled Onions,
Arugula, Honey Mustard Sauce*

Burger Végétarien, Frites Maison

*Bun Chili, Galette Edamame, Cheddar, Tomate, Avocat, Oignons
Pickles, Roquette, Sauce Salsa*

*Chili Bun, Edamame Patty, Cheddar, Tomato, Avocado, Pickled
Onions, Arugula, Salsa Sauce*

Pièce du Boucher à l'Ardoise

Butcher's Cut on the Keyboard Menu

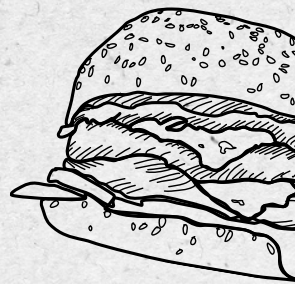
+3,00

Fish and Chips de Cabillaud, Sauce Tartare, Frites

Cod Fish and Chips, Tartare Sauce

Possibilité de remplacer les Frites Maison par la garniture du moment

Option to replace the homemade fries with the seasonal side dish



LES FROMAGES | DESSERTS

CHEESES | DESSERTS

7,50

Fromage au Choix

Brie de Meaux ou Sainte-Maure de Touraine ou Comté

Cheese of Choice : Brie de Meaux or Sainte-Maure de Touraine or Comté

Trilogie de Fromages

+2,00

Brie de Meaux, Sainte-Maure de Touraine et Comté

Brie de Meaux, Sainte-Maure de Touraine and Comté Cheese

Crème Brûlée à la Vanille | Vanilla "Crème Brûlée"

Coulant au Chocolat, Crème Anglaise

Chocolate Molten Cake, Crème Anglaise (cold custard)

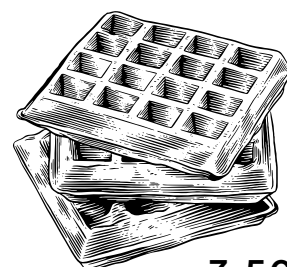
Tarte aux Fruits de Saison

Seasonal Fruit Tart

Café ou Thé Gourmand | Gourmet Coffee or Tea

Served with a variety of small Desserts

LES GAUFRES | WAFFLES



Gaufre Nature

Plain Waffle

3,50

Gaufre Sucre

Sweet Waffle

4,50

Gaufre Nutella ou Confit de Rose ou Confiture de Fraise

Waffle with Nutella or Rose Confit or Strawberry Jam

5,00

Gaufre Gourmande

Nutella, Banane, Chantilly

Nutella, Banana, Whipped Cream

7,90

Gaufre Provinoise

Confit de Rose, Chantilly, Coulis de Chocolat

Rose Confit, Whipped Cream, Chocolate Coulis

6,50

LES COUPES GLACÉES

- Dame Blanche** 8,90
*Glace Vanille Bourbon (3 boules), Sauce Chocolat, Chantilly
 Bourbon Vanilla Ice Cream (3 scoops), Chocolate Sauce,
 Whipped Cream*
- Café ou Chocolat Liégeois** 8,90
*Glace Café (2 boules) ou Glace Chocolat (2 boules),
 Glace Vanille, Sauce Café ou Sauce Chocolat, Chantilly
 Coffee Ice Cream (2 scoops) or Chocolate Ice Cream (2 scoops),
 Vanilla Ice Cream, Coffee Sauce or Chocolate Sauce, Whipped
 Cream*
- Nuty Split** 9,80
*Glace Natelloso, Glace Chocolat, Glace Vanille,
 Banane Fruit, Sauce Chocolat, Chantilly
 Natelloso Ice cream, Chocolate Ice Cream, Vanilla Ice Cream,
 Banana, Chocolate sauce, Whipped cream*
- La Provinoise** 9,50
*Glace Pistache, Glace Rose, Glace Bulgare,
 Coulis de Fruits Rouges, Chantilly
 Pistachio Ice Cream, Rose Ice Cream, Bulgarian Ice Cream,
 Red Berry Coulis, Whipped Cream*
- Coupe du Dôme** 9,50
*Glace Vanille, Glace Caramel Beurre Salé,
 Glace Vanille Pécan Fudge, Sauce Chocolat, Chantilly
 Vanilla Ice Cream, Salted Butter Caramel Ice Cream,
 Vanilla Pecan Fudge Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped
 Cream*
- Coupe Dolce** 9,50
*Sorbet Fraise, Glace Amarena, Glace Bulgare, Chantilly
 Strawberry Sorbet, Amarena Ice Cream, Bulgarian Ice Cream,
 Whipped Cream*
- Coupe Exotique** 9,50
*Glace au Lait de Coco, Sorbet Mangue, Sorbet Citron, Coulis
 Exotique, Chantilly
 Coconut Milk Ice Cream, Mango Sorbet, Lemon Sorbet, Exotic
 Coulis, Whipped Cream*
- Coupe Donjon** 9,50
*Sorbet Fraise, Glace Caramel Beurre Salé (2 boules),
 Meringue, Sauce Caramel Beurre Salé, Chantilly
 Strawberry Sorbet, Salted Butter Caramel Ice Cream (2 scoops),
 Meringue, Salted Butter Caramel Sauce, Whipped Cream*
- Coupe Colonel** 9,90
*Sorbet Citron (2 boules), Vodka
 Lemon Sorbet (2 scoops), Vodka*
- Coupe Iceberg** 9,90
*Glace Menthe-Chocolat (2 boules), Sauce Chocolat, Get 27
 Mint Chocolate Ice Cream (2 scoops), Chocolate Sauce, Get 27*

LES PARFUMS AU CHOIX

GLACES | ICE CREAMS

Vanille Bourbon, Café, Chocolat, Natelloso, Rose, Caramel
 Beurre Salé, Vanille Pécan, Amarena, Bulgare, Lait de Coco,
 Menthe-Chocolat, Pistache, Barbapapa
 Bourbon Vanilla, Coffee, Chocolate, Natelloso, Rose, Salted Butter
 Caramel, Pecan Vanilla, Amarena, Bulgarian, Coconut Milk, Mint
 Chocolate, Pistachio, Candyfloss

SORBETS

Fraise, Mangue, Citron, Framboise
Strawberry, Mango, Lemon, Raspberry

Coupe 2 boules - 2 Scoops 5,90

Coupe 3 boules - 3 Scoops 7,40

Supplément Chantilly - Extra chantilly 1,00

Supplément Coulis - Extra coulis 1,00

Coulis Fruits Rouges, Exotique, Sauce Chocolat, Café ou Caramel

Red Berry Coulis, Exotic, Chocolate Sauce, Coffee or Caramel Sauce

Prix nets ttc en euros, taxes et service compris.

Paiements acceptés : Espèces, Carte Bancaire, Tickets Restaurant,
 Chèques Vacances. Les chèques ne sont pas acceptés.

Net prices in euros, taxes and service included.

*Payment accepted: Cash, credit card, luncheon vouchers, vacation
 vouchers. Cheques are not accepted.*



2 rue Couverte
77160 Provins

INFOS & RÉSERVATIONS :


www.auxvieuxremparts.com

01 64 08 96 90

info@auxvieuxremparts.com

SUIVEZ-NOUS

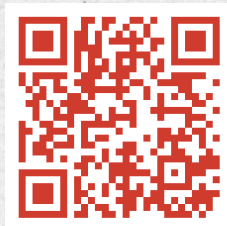
@dome.provins

 Le Dôme Provins

LAISSEZ-NOUS VOTRE AVIS !



Tripadvisor



NOTRE PRIORITÉ
VOTRE SATISFACTION