

LE DÔME



LES PLANCHES, SNACKINGS & SALADES

| | |
|--|-------|
| Planche de Charcuteries Cecina de Bœuf, Jambon Serrano, Saucisson Sec, Rillettes de Porc, Beurre et Mesclun | 12,90 |
| Planche de Fromages AOP Brie de Région, Comté, Toast Rocamadour, Bleu d'Auvergne | 13,90 |
| Planche Du Chevalier Fromages AOP, Charcuteries, Beurre et Salade | 17,50 |
| Planche de Sifflard Taureau, Nature ou Piment d'Espelette | 9,90 |
| Croque-Monsieur Jambon, Cheddar Rouge | 12,90 |
| Croque-Madame Jambon, Cheddar Rouge et Œuf bio | 13,90 |
| Salade d'Epeautre au Saumon XL Saumon Mariné aux Agrumes, Mangue, Graines de Grenade et Sésame Grillées, Ciboulette | 15,50 |
| Salade d'Endive aux Noix XL Toasts de Rocamadour et Vinaigrette au Miel | 13,90 |
| Salade Frisée au Magret Fumé XL Gésiers de Volaille Confits, Œuf Bio dur, Dés de Bleu d'Auvergne et Vinaigrette au Xérès | 15,90 |



NOTRE MENU CARTE

| | |
|---------------------------------|-------|
| Entrée + Plat ou Plat + Dessert | 21,90 |
| Entrée + Plat + Dessert | 27,90 |

ENTREES A 8,50

Velouté de Saison, Chantilly à la Noisette et Allumettes au Sifflard Piment d'Espelette

Terrine de la Mer Maison, Mélange de Carottes Multicolores et vinaigrette d'Agrumes

Salade Frisée au Magret Fumé
Gésiers de Volaille Confits, Œuf Bio dur, Dés de Bleu d'Auvergne et Vinaigrette au Xérès

Salade d'Endives aux Noix
Toasts de Rocamadour et Vinaigrette au Miel

Salade d'Epeautre au Saumon
Saumon Mariné aux Agrumes, Mangue,
Graines de Grenade et Sésame Grillées, Ciboulette

PLATS A 16,90

Steak Haché Œuf Bio à Cheval, Pommes de Terre Grenailles

Burger du Dôme, Bun, Steak Haché du Boucher, Fromage à Raclette, Laitue, Oignon Rouge, Cornichon Aigre-Doux, Poitrine Fumée, Sauce Miel Moutarde, Frites Maison

Poisson du Moment, Risotto Crémeux aux Légumes de Saison

Brie de Meaux AOP Rôti, Charcuteries et Cornichons, Pommes Grenailles, Salade

Suprême de Poulet Mariné Façon Yakitori et son Risotto

Pièce du Boucher, Sauce Vin Rouge à l'Echalote,
Frites Maison
Supplément : 3€

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

Plat Végétarien, Risotto au Parmesan, Légumes de Saison et Graines de Courge

MENU DU PETIT CHEVALIER

11,90

Steak Haché
Ou
Croque-Monsieur au Cheddar Rouge

Tarte Alsacienne aux Pommes de la Ferme
Ou
Ganache Chocolat Blanc Noisettes et son Crumble
Ou
Boule de Glace

Une boisson au choix : Jus d'Orange ou Limonade
Ou Sirop à l'eau (Un verre de 25cl)

Nos plats sont accompagnés de Frites Maison
(Menu Enfant : moins de 12 ans)

FROMAGE ET DESSERTS A 7,50

Brie de Région

Tarte Alsacienne aux Pommes de la Ferme

Profiteroles à la Glace Rose, Chantilly
et Caramel de Moretum

Millefeuille Ganache Chocolat Blanc Noisettes
et son Crumble

Ile Flottante

Café ou Thé Gourmand

Prix nets ttc en euros, taxes et service compris
Paiements acceptés : Espèces, carte bancaire,
Tickets restaurant, chèques vacances

