

LE RESTAURANT LE DOMINION

12 rue du belvédère 76130 Mont Saint Aignan

Du mardi midi au dimanche midi  Fait maison

De 12 h à 14h00 et de 19h00 à 21h00

Toutes vos commandes à emporter seront à passer

Par téléphone au [Tel 02 35 71 61 06](tel:0235716106) ou par Mail ledominion@orange.fr

**Nous informons notre aimable clientèle
Que seul le pain et les glaces ne sont pas fait maison**

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS :
Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge, etc...), crustacés & produits à base de crustacés, œufs & produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja & produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose), fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix, etc...) céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame & produits à base de sésame, anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité). lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

Nos fruits et légumes sont sélectionnés par nos soins au MIN de Rouen

Sur le marché de ROUEN

Nos poissons sont sélectionnés par notre

Mareyeur atlantique Dieppe et Fécamp

*Nos truffes noires française viennent de chez Mme ROUBAUD
LA RABASSE DE L'ENCLAVE
3 Lotissement du Lac
84600 VALREAS*

Les formules envies printemps été 2021 sur place ou emporter

Choix des entrées froides ou chaudes, plats, dessert dans la carte

Les plats avec un astérisque ont un supplément de 10 € ttc Dans les formules envies printemps été

34€ ttc à emporter ou 39.90€ En 3 services hors boisson sur place
50.90€ ttc Avec boisson champagne, vin rouge et blanc sélection du dominion ,eau , café

Entrée froide ou entrée chaude, plat, dessert

Ou

39.55€ à emporter ou 46.90€ En 4 services hors boisson sur place
60.90€ ttc Avec boisson champagne, vin rouge et blanc sélection du dominion, eau, café

Entrée froide ou entrée chaude, plat, plateau de fromages Normands selon vos envies, dessert

Ou

45.90€ ttc à emporter ou 53.90€ En 5 services hors boisson sur place
70.90€ ttc avec boisson champagne, vin rouge et blanc sélection du dominion ,eau , café

Entrée froide, entrée chaude, plat, déclinaison de fromages Normands selon vos envies, dessert

Menu enfant

2 plats 22€ ttc ou 25€ ttc 3 plats **Choix dans la carte hors Astérix en rouge**

Les envies printemps à la carte 2021 Fait maison

Entrées froides fait maison

Déclinaison de saumon fumé (par nos soins au bois d'olivier) et de saumon gravlax à la betterave , aneth
18 .90€

Ou

Stick de canard au foie gras et son marbré à la pêche 19.90€

Entrée chaude fait maison

Parfait de foie gras et sa marmelade de figue sur son pain d'épice sauce aigre douce 18.90€

Nos Plats de viandes fait maison

Poire de bœuf sauce au pommeau, tatin de pommes de terre persillées, Moelleux de carotte au gingembre
31.90€

Ou

* ris de veau aux truffes garniture réalisé selon le marché du chef 36.90€

Nos Plats de poissons fait maison

Filets de sole velouté basilic pourpre , riz truffé ,cocottée de légumes 32.90€

ou

* *Filet de bar velouté aux truffes garniture réalisé selon le marché du chef 35.90€*

Plateau de Fromages Normands selon vos envies 14.50€

Nos desserts fait maison

Finger chocolat noir , noix de coco accompagné de sa glace chocolat blanc 15.90€

ou

Friand aux fraises crémeux citron jaune accompagné de la glace fraise 16.90€

Vin au verre sélection du Dominion

Bourgogne Pinot noir « Valentin Vignot » 2017 12cl 7,50€

Sélection vin d'alsace

Pinot blanc Domaine Heitzmann

2015 75 cl 29.90€ ttc au lieu de 39.80€ ttc

Pinot gris Domaine Heitzmann

2015 75 cl 39.90€ ttc au lieu de 45.80€ ttc

Gewurztraminer Domaine Heitzmann

2014 75 cl 39.90€ ttc au lieu de 42.50€ ttc

Salons privatifs

Salon belvédère 100€ttc

18 personnes maximum

Salon panoramique 200€ttc

50 personnes maximum

Salon restaurant 500€ttc

50 personnes maximum

Salon petit Monet 100€ttc

18 personnes maximum

Salon grand Monet 200€ttc

40 personnes maximum

Salon grand Jeanne d'arc 200€ttc

40 personnes maximum