

Apéritifs

Apéritif maison – Bellini / Pêche & Prosecco	8
Kir	5
Kir Royal	7
Pineau des Charentes	5
Muscat	5
Porto rouge	5
Martini – Blanc / Rouge	6
Picon vin blanc	7
Safari – Orange / Ananas	7
Pisang – Orange / Ananas	7
Batida de Coco	6
Campari – Orange / Tonic / Soda Water	8
Ricard	6
Coupe de Champagne - Moët & Chandon Imperial	11

Cocktails

Aperol G&T	10
Aperol Spritz	9
Lillet & Tonic	8
Piña Colada	9
Cuba Libre	8
Mojito	9
Mojito Royal	12
Mojito Fraise	10
Mojito Fraise Royal	13
Green Party – Vodka / Liqueur de Concombre / Jus de Pomme	8
Gin Fizz – Gin / Sucre de canne / Jus de citron / Perrier	9

Mocktails Sans alcool

LUV - Jus d'orange / Jus Tropical / Cassis	6
BORA BORA - Jus d'Orange / Jus d'Ananas / Jus de Citron Vert / Menthe	6
HOLLYWOOD BOULEVARD – Jus d'Orange / San Pellegrino Orange	6
OCEAN DRIVE – Jus de Melon / Jus d'Orange / Curaçao	6

Gins

BEEFEATER	8
Gin Beefeater Original, poivre noir, baies de genièvre, tonic	
BEEFEATER 24	12
Gin Beefeater, zeste de pamplemousse, tonic	
TANQUERAY TEN	12
Gin Tanqueray, zeste de citron jaune, romarin, tonic	
CITADELLE	12
Gin Citadelle, zeste d'orange, bâton de cannelle, tonic	
PLYMOUTH	12
Gin Plymouth, citron vert, tonic	
HENDRICK'S	13
Gin Hendrick's, tranche de concombre, tonic	
COPPERHEAD	15
Gin Copperhead, zeste d'orange, coriandre, tonic	
MONKEY 47	16
Gin Monkey 47, zeste de pamplemousse, tonic	
<i>Combinez parfaitement vos gins avec nos Schweppes Premium Mixer :</i>	2,5
Pink Pepper	
Orange Blossom & Lavender	
Ginger & Cardamom	
Hibiscus	
Ginger Ale	

Rhum

Havana Club	6
Rhum Blanc 3 Rivières	7
Havana Club Añejo 7 Años	8
Havana Club Maestro	11
Don Papa 7 Años	9
Diplomatico 12 Años Reserva	10

Vodka

Absolut	6
Absolut Elyx	10
Beluga	8
Crystal Head	10

Whiskey

Jameson	6
Johnny Walker Red Label	6
Jack Daniel's	7
Chival Regal	9
Aberlour A'Bunadh 61.2°	15
Glenmorangie Nectar d'Or	10
Glenmorangie Signet	22

Alcools divers

Calvados	7
Cognac	7
Limoncello	7
Grappa	7
Poire Williams	7
Amaretto	7
Cointreau	7
Baileys	7
Grand Marnier	7
Hennessy X.O.	22

Champagne

Moët & Chandon Imperial	70
Moët & Chandon Imperial Rosé	80
Veuve Clicquot Yellow Label	75
Ruinart Blanc de Blancs	110
Dom Pérignon	195
Dom Pérignon Rosé	280
Dom Pérignon P2 1998	395

Nos Entrées froides

Jambon d'Ardenne, melon	13
Carpaccio de bœuf, huile nouvelle de la « vallée des baux » de provence et ses copeaux de parmesan	14
Carpaccio de bœuf, huile nouvelle de la « vallée des baux » de provence, copeaux de foie gras et truffe noire	16
Tartare de filet mignon de bœuf coupé minute façon provençale	15
Salade caprese, mozzarella di bufala et basilic	12
Salade niçoise	13

Nos Entrées chaudes

Cassolette de scampis à l'ail et sa brunoise de légumes	14
Poêlée de calamars frais au chorizo et légumes méditerranéens	14
Saint-Jacques rôties au sésame, crème de chou-fleur, cacao	15
Fondus maison aux crevettes grises	12
Fondus maison ardennaise	10
Fondus maison « Domino »	11
Fondus maison au cochon de lait et moutarde à l'ancienne	10
Le panier gourmand <i>seul / à partager</i>	7/12
(Tempura de scampis / Oignons rings / Calamars rings / Potatoes etc.)	
Camembert crémeux grillé, pommes et « Sirop de Liège »	12
Potage du jour	5
La Bouillabaisse comme sur le Vieux Port de Marseille	9
Frisée aux lardons, croûtons et oignons frits	13

Nos Plats

Jambonneau, jardinière de légumes, moutarde à l'ancienne	18
Rognons de veau à la berrichonne	19
Ris de veau snacké, pleurotes croustillantes, crème d'Armagnac	24
Filet de saumon braisé, carottes fondantes, jus d'homard safrané	20
Filet de cabillaud, fondues d'épinards courgettes, jus d'agrumes	20

Notre Grill

*Uniquement présent au Domino SteakHouse, notre procédé de double cuisson :
tout d'abord saisi sur le grill et ensuite rôti dans notre four breveté - cuisson à température
extrêmement élevée, qui forme une croûte instantanée.*

Steak nature	16
Steak maître d'hôtel - Beurre à l'ail et fines herbes	17
Steak « Domino »	20
Steak « French Touch »	21
Steak à la truffe noire	21
Brochette de bœuf	16
Brochette de volaille	15
Filet de volaille sauce à l'estragon frais	17
Ribs caramélisés façon SteakHouse	18
Côtes d'agneau, légumes grillés	22
LE MENU ENFANT <i>demi portion au choix (-12 ans)</i>	11
<i>(2 saucisses ou steak de bœuf ou brochette de volaille, frites, salade)</i>	

Nos Hamburgers

FRESH BURGER	19
Hamburger de bœuf Wagyu (200g) dans son pain « bio », sauce sour-cream à l'ail, mozzarella di Buffala, salade et tomates	
TEXAS BURGER	19
Hamburger de bœuf Black Angus Américain (200g) dans son pain « bio », sauce barbecue, cheddar, oignons rings et salade « Coleslaw »	
FRENCH TOUCH BURGER	19
Hamburger de bœuf Charolais (200g) dans son pain « bio », sauce à la truffe noire, foie gras et confit d'oignons	
VEGGAN FRESH BURGER	16
Hamburger de soja, dans son pain « bio », sauce sour-cream à l'ail, mozzarella di Buffala, salade et tomates	

Notre bonne viande sur pierre de feu

Uniquement présent au Domino Steak House, notre nouveau procédé de double cuisson: tout d'abord saisi sur le grill et ensuite sur nos pierres de lave qui apportera une fin de cuisson et une température constante tout au long du repas.

Filet de kangourou grillé (250g)	20
Steak brésilien (250 g)	21
Pavé de la Place Verte BBB (500 g – 1cvt)	26
par 100g en Plus ...	4
T-bone steak BBB (800g)	34
Mixed grill - Steak de bœuf / Côte d'agneau / Rib's / Volaille / Saucisse	24
Pata Negra (250g) – selon arrivage	24
Viande de la semaine - selon arrivage	24
Mixed de filets purs (300g) – Argentin, Paraguayen & Australien	31
Mixed de l'éleveur – Kangourou / Steak Brésilien / Entrecôte Irlandaise / Filet pur Paraguayen	28
Mixed du pêcheur - poissons selon arrivage	25

Le Bœuf français

« Gascon Label Rouge » & « Aubrac Label Rouge »

Ces bœufs de race rustique, originaires des massifs Pyrénéens, fournissent une viande d'une grande succulence, avec une graisse bien répartie et une jutosité importante. Elle présente des saveurs nettes et prolongées.

Entrecôte Gascogne (350g)	25
Côte à l'os de bœuf Aubrac (+/-600g)	35

Le Bœuf Irlandais « Irish Angus »

Cette viande reflète les caractéristiques de sa race et de son environnement : robustesse et grands espaces. Sa texture souple et moelleuse lui confère une jutosité sans pareil et offre une palette de saveurs aux notes florales et herbacées. Une viande d'une grande élégance !

Entrecôte cuberoll Irlandaise (350g)	25
Côte à l'os Irlandaise (+/- 600 g)	35

Le Bœuf d'Amérique du Sud

« Angus »

L'Amérique du Sud bénéficie d'immenses étendues d'herbage qui favorisent considérablement la croissance et un élevage en plein air, ce qui lui confère un niveau de qualité incomparable. Une viande de bœuf jeune à texture tendre, de petite taille, nourri à l'herbe, à faible teneur en graisses, au goût à la fois prononcé et délicat.

Entrecôte Argentine (350g)	28
Filet pur de bœuf Argentin (250g)	29
Entrecôte cuberoll Paraguayenne (350g)	29
Filet pur de bœuf Paraguayen (250g)	27

Le Bœuf USA « Black Angus »

Considérée par les amateurs comme la meilleure qualité de race de viande au monde, l'Angus américain est élevé à l'air libre et a une alimentation contrôlée, composée exclusivement d'herbes, suivi d'un régime de cent jours à base de céréale. Ses saveurs sont très développées, apportant un goût à la fois prononcé et délicat, avec une prédominance de gras fondu.

Entrecôte cuberoll USA Black Angus (350g)	42
Filet pur USA Black Angus (250g)	48

Le Bœuf Australien « Black Angus »

C'est au cœur des grands espaces Australiens, que le black Angus Australien est élevé. Une alimentation contrôlée, composée exclusivement d'herbes, suivi d'un régime de 120 jours à base de céréales, confèrent à cette viande un goût très doux, et une infiltration de gras homogène, irrésistible une fois en bouche. Le « Black Angus » Australien, c'est l'assurance d'une viande de très haute qualité, tendre, goûteuse, persillée et très appréciée.

Filet pur de bœuf australien grainfié (250g)	35
--	----

Le Bœuf Wagyu du Japon

Le terme Wagyu résulte de la juxtaposition de 2 mots : « wa » (Japon) et « gyū » (bœuf). Pour la toute première fois, une des viandes des plus délicates au monde, qualifiée de « caviar de la viande », est disponible au Domino SteakHouse. Sa saveur, sa tendresse et son parfum révèlent une expérience unique. Nous vous proposons de découvrir la viande de Wagyu de différentes régions du Japon, reconnues pour être les meilleures viandes au monde.

Entrecôte Kazusa Wagyu (Bœuf de Chiba) (250g)	60
Filet Pur Kazusa Wagyu (Bœuf de Chiba) (200g)	75
Entrecôte Shiga Wagyu (Bœuf Ōmi) (par 100g)	40

C'est une des viandes les plus réputées au Japon et dans le monde, le bœuf de Ōmi étant considéré comme l'un des 5 meilleurs bœufs japonais.

Nos accompagnements délicieux

À la crème

Poivre vert - Béarnaise - Forestière - Roquefort	3
Façon Domino - Fromage fondu / Sauce champignons, tomates et dés de légumes	4

Nos jus

Jus de veau au véritable poivre noir	3
Jus de veau à l'ail	3
Jus de veau à la truffe noire	3

Nos féculant

Pomme de terre pété	/
Frites fraîches	/
Croquettes	/
Gratin dauphinois (supplément)	3

Nos légumes

Légumes vapeurs	5
Légumes grillés	5
Oignons rings	5
Salade fraîche composée	5
Salade Coleslaw	5
Petite salade fraîche composée	/

Nos Desserts délicieux

Sélection de fromages français – selon le marché	12
Mousse au chocolat noir maison	7
Tiramisu maison	7
Profiteroles maison à la glace vanille, chocolat noir	7
Gaufre de Bruxelles au sucre et sa boule de vanille	7
Crème brûlée aux amandes	7
Moëlleux au chocolat noir et sa boule vanille	7
Tarte Tatin au Calvados et sa boule vanille	7
Dame blanche	7
Coupe brésilienne	7
Café liégeois	7
Coupe « junior »	3,5

Nos Rafraichissements

Vittel	2,5
Perrier	2,5
San Pellegrino ½ litre	5
Acqua Panna ½ litre	5
San Pellegrino Aranciata - Limonade Orange	3
San Pellegrino Limonata - Limonade Citron	3
Coca Cola - Regular / Zéro	2,5
Schweppes – Tonic / Agrumes	2,8
Schweppes Premium – Pink Pepper / Hibiscus / Ginger Ale	4
Orange Blossom & Lavender / Ginger & Cardamom	
Ice Tea	2,8
Ice Tea Pêche	2,8
Ice Tea Green	2,8
Looza – Orange / Pomme / Pomme-Cerise / ACE / Fraise / Melon	3
Tao Hydration	3,5
Tao Serenity	3,5
Tao Energy	3,5

Nos bières au fût

Carlsberg – Le Petit Danois (25 cl)	3
Carlsberg – Le Danois (40 cl)	5
Carlsberg – Le Grand Danois (1L)	9
Ramée Blonde (25cl)	4
Ramée Blonde (50cl)	7
La bière du mois	4

Les Bières

Carlsberg	3
Blanche	3,5
Kriek	3,5
Ramée ambrée	4
Val Dieu blonde	4
Val Dieu brune	4
Lefe Blonde	4
Duvel	4
Léopold 7	4,5
Chimay Bleue	4,5
Tripel Karmeliet	4,5
Rochefort 8°	5

Nos Cafés « Nespresso »

* RISTRETTO	2,5
Ristretto	
Ristretto Intenso	
Ristretto Origin India	
* ESPRESSO	2,5
Espresso Forte	
Espresso Leggero	
Espresso Decaffeinato	
Espresso Origin Brasil	
* LUNGO	2,5
Lungo Origin Guatemala	
Lungo Forte	
Lungo Leggero	
Lungo Decaffeinato	

Nos recettes barista

Milan Ristretto	2,5
Milan Espresso	2,5
Sicile Ristretto	2,5
Sicile Espresso	2,5
Cappuccino	3
Cappuccino decaffeinato	3
Espresso con panna	3
Lungo con panna	3
Iced macchiato	4
Malibu Beach- Iced coco machiatto	4,5
Miami Beach - Iced vanilla machiatto	4,5
Santa Barbara Beach- Iced caramel machiatto	4,5
Espresso machiatto	3
Latte machiatto	4
Malibu - Latte coco machiatto	4,5
Miami - Latte vanilla machiatto	4,5
Santa Barbara - Latte caramel machiatto	4,5
Irish Cofee	7
Italian Cofee	7

Nos Thés « Harney & Sons »

Paris	3
Earl Grey Supreme	3
African Autumn	3
Citron Green	3
Peppermint Herbal	3
Pomegranate Oolong	3