

Apéritifs

Apéritif maison – Bellini / Pêche & Prosecco	9
Kir	5
Kir Royal	7
Pineau des Charentes	5
Muscat	5
Porto rouge	5
Martini – Blanc / Rouge	7
Picon vin blanc	7
Safari – Orange / Ananas	9
Pisang – Orange / Ananas	9
Batida de Coco	7
Campari – Orange / Tonic	9
Ricard	7

Cocktails

Aperol Spritz	10
Hugo Spritz	10
Lillet & Tonic	10
Piña Colada	10
Cuba Libre	10
Mojito	10
Mojito Royal	12
Mojito Fraise	11
Mojito Fraise Royal	13
Green Party – Vodka / Liqueur de Concombre / Jus de Pomme	11
Gin Fizz – Gin / Sucre de canne / Jus de citron / Perrier	11

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	10
Gin Beefeater Original, poivre noir, baies de genièvre, tonic	
BEEFEATER 24	13
Gin Beefeater, zeste de pamplemousse, tonic	
TANQUERAY TEN	13
Gin Tanqueray, zeste de citron jaune, romarin, tonic	
CITADELLE	13
Gin Citadelle, zeste d'orange, bâton de cannelle, tonic	
PLYMOUTH	13
Gin Plymouth, citron vert, tonic	
HENDRICK'S	13
Gin Hendrick's, tranche de concombre, tonic	
COPPERHEAD	14
Gin Copperhead, zeste d'orange, coriandre, tonic	
MONKEY 47	15
Gin Monkey 47, zeste de pamplemousse, tonic	

Rhum

Havana Club	8
Rhum Blanc 3 Rivières	9
Havana Club Añejo 7 Años	10
Havana Club Maestro	13
Don Papa 7 Años	12
Diplomatico 12 Años Reserva	12

Vodka

Absolut	8
Absolut Elyx	12
Beluga	12
Crystal Head	12

Whiskey

Jameson	9
Johnny Walker Red Label	8
Jack Daniel's	10
Chival Regal	10
Aberlour A'Bunadh 61.2°	15
Glenmorangie Nectar d'Or	10

Alcools divers

Amaretto	8
Baileys	8
Limoncello	8
Frangelico	9
Calvados	9
Cognac	9
Grappa	9
Poire Williams	9
Cointreau	9

Champagne

Moët & Chandon Imperial	70
Moët & Chandon Imperial Rosé	80
Veuve Clicquot Yellow Label	75
Ruinart Blanc de Blancs	120
Dom Pérignon	210
Dom Pérignon Rosé	280
Dom Pérignon P2 1998	395

Nos Entrées froides

Carpaccio de bœuf, huile nouvelle de la « vallée des baux » de provence et ses copeaux de parmesan	16
Carpaccio de bœuf, huile nouvelle de la « vallée des baux » de provence, copeaux de foie gras et truffe noire	17
Mozzarella Burrata, légumes méditerranéens grillés	16

Nos Entrées chaudes

Cassolette de scampis à l'ail et sa brunoise de légumes	16
Fondus maison parmesan	14
Fondus maison aux crevettes grises	18
Tempura de scampis, wasabi	15
Le panier gourmand <i>seul / à partager</i>	8/14
(Tempura de scampis / Oignons rings / Calamars rings / Potatoes etc.)	

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	22
Steak maître d'hôtel - Beurre à l'ail et fines herbes	24
Steak « Domino »	26
Steak à la truffe noire	27
Steak Rossini	30
Filet de volaille	20
Ribs caramélisés façon SteakHouse	22
Côtes d'agneau, légumes grillés	28

Nos Hamburgers

FRESH BURGER	21
Hamburger de bœuf Wagyu (200g) dans son pain « bio », sauce sour-cream à l'ail, mozzarella di Buffala, salade et tomates	
TEXAS BURGER	21
Hamburger de bœuf Black Angus Américain (200g) dans son pain « bio », sauce barbecue, cheddar, oignons rings, salade « Coleslaw »	
FRENCH TOUCH BURGER	24
Hamburger de bœuf Charolais (200g) dans son pain « bio », sauce à la truffe noire, foie gras et confit d'oignons	
MOUNTAIN BURGER	22
Hamburger de bœuf Charolais (200g) dans son pain « bio », sauce au poivre, bacon, oignons caramélisés et fromage à raclette	
VEGGAN FRESH BURGER	18
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)	26
Steak brésilien (250 g)	26
Pavé de la Place Verte BBB (500 g – 1cvt)	36
Mixed grill - Steak de bœuf / Côte d'agneau / Rib's / Volaille / Saucisse	30
Mixed de filets purs (300g) – Argentin, Paraguayen & Australien	38
Mixed de l'éleveur – Kangourou / Steak Brésilien / Entrecôte Irlandaise / Filet pur Paraguayen	38

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)	32
Côte à l'os Irlandaise (+/- 600 g)	45

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)	33
Filet pur de bœuf Argentin (250g)	34
Entrecôte cuberoll Paraguayenne (350g)	35

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)	46
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)	38
--	----

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)	110
---	-----

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	4
Façon Domino - Fromage fondu / Sauce champignons, tomates et dés de légumes	5

Nos jus

Jus de veau au véritable poivre noir	4
Jus de veau à l'ail	4
Jus de veau à la truffe noire	5

Nos féculant

Pomme de terre pêtée	/
Frites fraîches	/
Croquettes	/
Gratin dauphinois (supplément)	5
Purée au beurre de ferme	5
Purée à la truffe noire	6
Frites de patate douce	5

Nos légumes

Légumes grillés	5
Oignons rings	5
Salade fraîche composée	5
Salade Coleslaw	5
Petite salade fraîche composée	/
Asperges grillées	6
Champignons poelés à l'ail	6
Epinards à l'ail	6

Nos Rafraichissements

Spa Reine	2,5
Spa Intense	2,5
Bru pétillante ½ litre	5
Bru plate ½ litre	5
Spa Orange	3
Spa Citron	3
Coca Cola - Regular / Zéro	3
Schweppes – Tonic / Agrumes	3,5
Ice Tea	3,5
Ice Tea Pêche	3,5
Ice Tea Green	3,5
Looza – Orange / Pomme / Pomme-Cerise / ACE / Fraise / Melon	3,5

Nos bières au fût

Carlsberg – Le Petit Danois (25 cl)	3
Carlsberg – Le Danois (40 cl)	5
Carlsberg – Le Grand Danois (1L)	10

Les Bières

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

Nos Desserts délicieux

Mousse au chocolat noir maison	9
Tiramisu maison	9
Profiteroles maison à la glace vanille, chocolat noir	9
Gaufre de Bruxelles au sucre et sa boule de vanille	9
Crème brûlée aux amandes	9
Moëlleux au chocolat noir et sa boule vanille	9
Tarte Tatin au Calvados et sa boule vanille	9
Dame blanche	9
Coupe brésilienne	9
Café glacé "liégeois "	9
Coupe « junior »	4

Nos Cafés « Nespresso »

Ristretto	3
Ristretto Intenso	3
Espresso Forte	3
Espresso Leggero	3
Espresso Decaffeinato	3
Espresso Origin Brasil	3
Lungo Origin Guatemala	3
Lungo Leggero	3
Lungo Decaffeinato	3
Cappuccino	4
Cappuccino Decaffeinato	4
Latte machiatto	5
Malibu - Latte coco machiatto	5,5
Miami - Latte vanilla machiatto	5,5
Santa Barbara - Latte caramel machiatto	5,5
Irish Cofee	9
Italian Cofee	9

Nos Thés « Harney & Sons »

Sélection au choix	3
--------------------	---