



Menu



le Domino

Photo : Nassima BAILEY



Jacques Rolancy

CHEF MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Né en 1962 à Oullins (près de Lyon), Jacques Rolancy fait son apprentissage chez Pierre Orsi (2* au Guide Michelin). Chaperonné par ses pairs, toujours dans l'excellence, il continue sa formation auprès de Jean Vettard (2*) puis à l'Auberge du Père Bise (2*) avant de travailler cinq ans auprès d'Alain Chapel (3*), Joël Robuchon (3*) et Claude Deligne (3* - Le Taillevent).

Jacques Rolancy a été chef deux ans au relais gourmand connu sous le nom de l'Auberge des Templiers (2*) aux Bézards (Loiret).

Après avoir travaillé au London Hilton on Park Lane, (1994 à 2005), il revient en France où il ouvre ses propres restaurants : son souhait est celui de pouvoir exprimer librement et de manière autonome son expérience acquise et faire profiter une clientèle avertie. Deux adresses à Nice : d'un côté le Rolancy's (semi gastronomique) et le bistrot des Viviers (brasserie).

Membre actif de l'association Goût et Culture en Provence basée à Draguignan, au côté de chefs locaux connus (Julien Lépine...), il s'investit auprès des plus jeunes dans une passion de transmettre le goût du « savoir-faire et du bien manger ».

Aujourd'hui, il a décidé de rejoindre l'aventure « Le Domino » convaincu du potentiel de ce lieu riche d'histoire et la volonté de pouvoir donner vie à une cuisine au cœur du « partage des convivialités », dans un territoire qu'il a adopté et où il s'est installé.



Le Domino

LIEU HISTORIQUE

Le restaurant **LE DOMINO** hérite d'une longue histoire au cœur de la ville de Draguignan. Il est installé dans un immeuble de caractère construit en 1895. Un immeuble riche de son architecture et de ses décors : un lieu qui a été un espace de vie de la bourgeoisie locale, puis bien connu comme une clinique et une maternité, pour devenir un restaurant en 1991.

Le 28 avenue Lazare Carnot est un lieu de vie incontournable de la vie dracénoise: cette vie tournée vers la proximité à laquelle nous sommes attachés. En tant que repreneurs, nous avons à cœur de conserver cette identité historique tout en lui apportant un souffle de modernité.

Sous notre impulsion, **LE DOMINO** aspire à garder son statut de repère dans la vie locale, conciliant moment de convivialité dans une expérience culinaire digne de la bistronomie. Nous concilions l'identité du **DOMINO** avec **ART DE VIVRE**.

Notre souhait le plus profond, faire du Domino un espace de vie dracénois à part entière, une force d'attraction sur l'ensemble de notre région.

Le Domino : le goût juste, pour les moments qui comptent.

Vos hôtes.



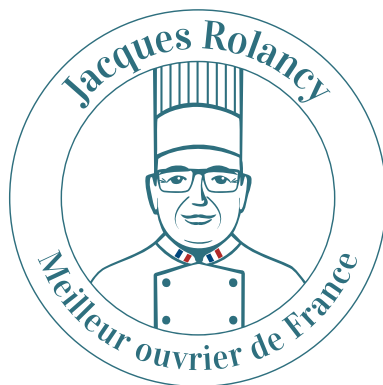
Nos formules

BIENVENUE !

Toute l'équipe vous souhaite la **BIENVENUE**.

Tous nos plats sont **faits maison**, sur place et à partir de **produits frais**.

Le Domino est ouvert **au déjeuner et au dîner, du lundi au dimanche** (fermé le dimanche soir et le lundi soir).



Menu du chef Rolancy

70 € / PERSONNE
Minimum 2 personnes
Boisson non comprise

Amuse-bouche

Entrée

CROMESQUIS D'ESCARGOT AU COMTÉ

mousseline de betterave rouge, gingembre et citron vert, jus de poulet
beurre noisette

Poisson

FILET DE DAURADE ROYALE SNACKÉ,

garniture tomate basilic, jus court fenouil thym, condiment olive noire et
huile d'olive citronnée

Viande

FILET DE BŒUF RÔTI DOUCEMENT EN CROÛTE DE FOIN,

citron confit, glaçage froid tomate abricot sumac, jus clair romarin et
nuage de moelle à l'huile d'olive

Fromage

BRILLAT-SAVARIN IGP, FIGUES RÔTIES AU MIEL DE GARRIGUE

pickles de concombre, huile d'olive citronnée et fines herbes

Dessert du chef

Prix service compris.



Notre formule Bistrot

Déjeuner tous les midis, du lundi au vendredi.

Entrée / plat ou **plat /dessert**, selon arrivage

Entrée / plat / dessert, selon arrivage

25 € / PERSONNE*

29 € / PERSONNE*

***Boisson non comprise**



La formule du Domino

39 € / PERSONNE

Boisson non comprise

Tous les jours, midis et soirs. Composez votre menu :

Entrée / plat / dessert parmi les mets signalés par un domino.

Possibilité 100% végétarien.

Notre formule fin de semaine

45 € / PERSONNE

Boisson non comprise

Le samedi et dimanche selon création du chef

Amuse-bouche / entrée / plat / dessert



Plat végétarien.



Plat sans gluten.

Prix service compris.

Notre formule jardin

23 € / PERSONNE

Tous les midis, du lundi au samedi.
Composez votre menu :

Un plat parmi les mets ci-dessous :

BRISKET DE BŒUF CHAROLAIS * 16 €

dorloté une semaine, dans un pain moelleux, gherkins
et moutarde forte, choux rouge fermenté



TARTINE DE LÉGUMES CRUS ET CUITS * 16 €

dans l'esprit d'un pain bagnat

Un dessert du jour

Une boisson : soft, verre de vin (12cl) ou bière pression (25cl)

* Ces deux plats peuvent être commandés individuellement tous les
midis, du lundi au samedi.

Menu des Pitchouns

15 € / ENFANT (-12 ANS)

Boisson non comprise

Un plat : viande ou poisson ou pâtes

Un dessert : glace, sorbet ou tropézienne du Domino



Plat végétarien.



Plat sans gluten.



La carte

Les entrées

- 


L'ŒUF DUR PARFAIT « MAYO » DE JACQUES 10 €
- 

EAU GLACÉE DE TOMATES ET FENOUILS 15 €
gel citron basilic, brunoise de légumes crus, huile de poutargue
et poudre d'olives noires
- 

CEVICHE DE POULPE TIÈDE 19 €
minestrone de légumes d'été liés à la chlorophylle d'herbes
- 


LA COURGETTE : SA FLEUR FARCIE AUX LÉGUMES ET BROUSSE 13 €
en crémeux et crue en julienne au citron confit et basilic
- 

TARTELETTE CREVETTES 13 €
petits pois et siphon de betterave rouge rehaussés à l'épice satay
- 


GALETTE DE SOCCA À LA NIÇOISE 13 €
légumes d'été en textures, condiment tomate-basilic
et huile de romarin
- 

SARDINES FARCIES RÔTIES 13 €
sur un lit de légumes comme des pickles, un sorbet poivron, framboise
- 

TOMATE CŒUR DE BŒUF EN CARPACCIO 15 €
tomate cœur de pigeon en confit, billes de mozzarella croustillantes et
sorbet basilic



Plat végétarien.



Plat sans gluten.



Mets au choix - Formule du Domino.

Prix service compris.

Les Plats

- 
SALADE THAÏ ET AIGUILLETES DE VEAU POÊLÉES 20 €
 légumes crus et cuits, croquant cacahuète, sauce thaï
- 
SALADE DE POULET CROUSTILLANT 20 €
 mariné au lait ribot, rehaussé aux pickles d'oignons
 et de concombre en salade
- 
ONGLET DE VEAU POÊLÉ 21 €
 sur un coulis de persil plat, pommes grenailles,
 échalotes confites et jus gourmand
- 

RISOTTO AUX LÉGUMES RÔTIS 23 €
 et huile, parmesan DOP affiné
- 
PIEDS DE COCHON DÉOSSÉS ET CROUSTILLANTS 23 €
 jus de rôissage, condiment Moutarde-Estragon
 et purée de pommes de terre fumée
- FILET DE BŒUF JUSTE GRILLÉ** 36 €
 chaînette en galet doré, légumes crus et cuits, jus de daube à l'anchois



Plat végétarien.



Plat sans gluten.



Mets au choix - Formule du Domino.

Prix service compris.



GOUJONNETTES DE LIEU JAUNE **21 €**
sauce tartare, pommes de terres sablées



FILET DE CABILLAUD JUSTE CUIT **34 €**
et caramélisé au miso, portobellos laqués au sirop d'érable
et jus d'ananas, fraises fraîches



THON ROUGE SNACKÉ **36 €**
légumes de Provence en plusieurs façons, le tout rehaussé au citron
confit

SUPPLÉMENT LÉGUMES **5 €**
pommes sablées, sauté de légumes de saison, pousses de salade



Plat végétarien.



Plat sans gluten.



Mets au choix - Formule du Domino.

Prix service compris.

Les desserts

-  **BRIOCHE PERDUE CROUSTILLANTE** 12 €
glace vanille et caramel beurre salé
-   **LA TROPÉZIENNE DU DOMINO** 10 €
brioche moelleuse, marmelade d'orange amer et crème chiboust
-  **PROFITEROLES DÉMENTIELLES** 13 €
crème moelleuse vanille et fève de tonka, sauce chocolat chaud
banane
-   **MERINGUE SOUFFLÉE À LA FRAISE FAÇON MELBA** 12 €
et verveine fraîche
-   **TARTELETTE FINE DE PÊCHE CRUE-CUITE** 12 €
verveine, amande et jus de noyau en caramel
-   **ABRICOTS RÔTIS** 12 €
crème légère au romarin et huile de miel citronné
-   **FRUITS ROUGES EN TEXTURE** 14 €
sablé pressé, sorbet framboise et jus de groseille monté



Plat végétarien.



Plat sans gluten.



Mets au choix - Formule du Domino.

Prix service compris.



GLACES, SORBETS ARTISANAUX **3 € / BOULE**
vanille, chocolat, citron, fraise, mangue



GLACES & DIGESTIFS (4CL) **12 €**
Coupe Colonel (sorbet citron*3 et vodka), Coupe Normande
(sorbet pomme *3 et calvados), Coupe Williamine (sorbet poire*3
et alcool de poire) et Coupe Jamaïque (sorbet noix de coco*3 et rhum)

SUPPLÉMENT CHANTILLY ET CHOCOLAT CHAUD.....**2€**

SÉLECTION DE FROMAGES, PAR LES FONDUS DE FROMAGES..... **12 €**

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE **12 € PAR PERSONNE**
à commander 48 H à l'avance **À partir de 4 personnes**



Plat végétarien.



Plat sans gluten.



Mets au choix - Formule du Domino.

Prix service compris.



Informations complémentaires

LES ALLERGÈNES

Le tableau des allergènes est disponible au restaurant, n'hésitez pas à le demander à notre responsable de salle.

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Élaborés sur place à partir de produits frais.

LA TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

La viande entrant dans la composition des plats de la carte (bœuf, agneau, volaille, foie gras) a pour origine garantie La France et l'UE.

Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes.

POUR VOS REPAS OU ÉVÈNEMENTS FESTIFS

Nous disposons d'une salle privatisable de 100 m².

NOTRE SERVICE TRAITEUR

Le Domino et les fondus de Fromages proposent un service traiteur et chef à domicile, renseignez-vous.



le Domino
& LES FONDUS DE FROMAGES



NOS CHAMBRES D'HÔTES

Le Domino propose également 4 chambres d'hôtes confortables et paisibles, avec terrasse donnant sur le jardin.



