

Menu de la *Fête des Mères*

199 € à partager à deux



Bouteille de Champagne ou de Vin 75cl

Plateau de fruits de mer Signature

Dessert

CHAMPAGNE AYALA BRUT MAJEUR, BLANC NM

ou

PETIT CHABLIS DOMAINE PERDRYCOURT 2016

ou

BOURGOGNE ROUGE JC PERRAUD « LES FORÊTS » 2013



LE PLATEAU DE FRUITS DE MER SIGNATURE

1 Homard du vivier d'eau de mer

2 Langoustines royales fraîches

2 Araignées ou 2 Tourteaux du vivier d'eau de mer

2 Crevettes roses sauvages

Les 18 Huîtres Grand Cru ® de France

6 Couteaux

4 Amandes de mer

Bulots

Bigorneaux

Crevettes grises

Palourdes

Moules d'Espagne

Beurre Bordier demi-sel de Saint-Malo

Beurre Bordier au piment d'Espelette

Citron

Mayonnaise maison

Vinaigre aux échalotes

Pain de seigle de la Maison Poilâne

Pain de campagne de chez Jean-Luc Poujauran

Crêpinettes et Lou Gascoun, souvenirs du Cap-Ferret



SURPRISE DE LA FÊTE DES MÈRES

HUÎTRES GRAND CRU ®

GRAND CRU DE NORMANDIE

	UNITÉ	PAR 6
LA PAPILLON DE BLAINVILLE-SUR-MER, LUDOVIC LE PASTEUR N°5	1,9 €	11 €
LA SPÉCIALE SAINT VAAST, JEAN-FRANÇOIS MAUGER N°4	2,5 €	15 €
LA SPÉCIALE D'ISIGNY-SUR-MER, SYLVAIN PERRON N°3	2,7 €	16 €
LA SPÉCIALE UTAH BEACH, JEAN PAUL GUERNIER N°2	4,9 €	29 €

GRAND CRU DE BRETAGNE

LA FINE DE PRAT-AR-COUM, YVON MADEC N°3	3,5 €	20 €
LA SPÉCIALE DE PRAT-AR-COUM XXL, YVON MADEC N°00	6,9 €	41 €
L'ÉNORME PIED DE CHEVAL DE PRAT-AR-COUM, YVON MADEC	39 €	230 €
LA FINE DE CARANTEC, FAMILLE CADORET N°3	3,5 €	20 €
LA BELON CADORET, FAMILLE CADORET N°3	3,2 €	19 €
LA BELON CADORET, FAMILLE CADORET N°0	5,9 €	35 €
LA BELON CADORET XXL, FAMILLE CADORET N°00000	13 €	78 €

GRAND CRU DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

LA FINE DE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER, ALAIN GENDRON N°2	3,7 €	22 €
--	-------	------

GRAND CRU DE L'ÎLE DE RÉ

LA FINE DE L'ÎLE DE RÉ, SÉBASTIEN RÉGLIN N°3	3,5 €	20 €
--	-------	------

GRAND CRU DU POITOU-CHARENTES

LA FINE DE CLAIRE DAVID HERVÉ, DAVID HERVÉ N°2	4,9 €	29 €
LA SPÉCIALE GILLARDEAU, FAMILLE GILLARDEAU N°3	4,9 €	29 €

GRAND CRU D'AQUITAINE

L'HUÎTRE SAUVAGE DE L'ÎLE AUX OISEAUX, OLIVIER LABAN	2,5 €	15 €
LA PAPILLON DE LA DUNE DU PYLA, OLIVIER LABAN N°5	2,9 €	17 €

GRAND CRU DE MÉDITERRANÉE

LA BONBON ROSE « SEVEN » SPÉCIALE TARBOURIECH N°5	5,9 €	35 €
L'HUÎTRE ROSE SPÉCIALE TARBOURIECH N°00	9,9 €	59 €

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

AU BANC DE FRUITS DE MER

COUTEAUX (portion)	7,5 €
AMANDES DE MER (portion)	7,5 €
MOULES D'ESPAGNE (portion)	7,5 €
BULOTS (portion)	8,5 €
BIGORNEAUX (portion)	8,5 €
PALOURDES (portion)	8,5 €
CREVETTES GRISES (portion)	8,5 €
OURSIN D'ISLANDE (la pièce)	8,5 €
LANGOUSTINE ROYALE FRAÎCHE (la pièce)	9,5 €
PRAIRES (portion)	9,5 €
BOUQUET DE 6 CREVETTES ROSES SAUVAGES	24,9 €

DE NOS VIVIERIS D'EAU DE MER AU NATUREL

TOURTEAU VIVANT DU VIVIER D'EAU DE MER à décortiquer (environ 500g)	18 €
ARAIGNÉE VIVANTE DU VIVIER D'EAU DE MER à décortiquer (environ 500g)	18 €
HOMARD VIVANT DU VIVIER D'EAU DE MER (environ 500g)	69 €
LANGOUSTE PUCE VIVANTE DU VIVIER D'EAU DE MER (environ 500g)	119 €
CIGALE VIVANTE DU VIVIER D'EAU DE MER (environ 600g)	139 €
CRABE GÉANT VIVANT DU VIVIER D'EAU DE MER (environ 2,5kg)	199 €
HOMARD JUMBO VIVANT DU VIVIER D'EAU DE MER (environ 2,5kg)	239 €
LANGOUSTE ROYALE VIVANTE DU VIVIER D'EAU DE MER (environ 1,7kg)	299 €

Prix net en € (service compris 15% H.T.H.S)

d o r r

P A R I S

ASSIETTES "DÉCOUVERTE"

ASSIETTE DE COQUILLAGES 29 €

POUR 1 PERSONNE

2 CREVETTES ROSES SAUVAGES
3 COUTEAUX, 2 AMANDES DE MER
BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES
PALOURDES, MOULES D'ESPAGNE

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 34 €

POUR 1 PERSONNE

1 ARAIGNÉE OU 1 TOURTEAU DU VIVIER
1 CREVETTE ROSE SAUVAGE
3 HUÎTRES GRAND CRU ®
3 COUTEAUX, 2 AMANDES DE MER

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

TOUS NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER SONT ACCOMPAGNÉS DE :
BEURRE BORDIER ½ SEL ET BEURRE BORDIER PIMENT D'ESPELETTE
CITRON HAUTE-COUTURE, MAYONNAISE MAISON
VINAIGRE AUX ÉCHALOTES
PAIN DE SEIGLE DE LA MAISON POÎLANE
PAIN DE CAMPAGNE DE CHEZ POUJAURAN

« DÉCOUVERTE IODÉE » 49 €

POUR 1 PERSONNE

1 ARAIGNÉE OU 1 TOURTEAU DU VIVIER
1 CREVETTE ROSE SAUVAGE
6 HUÎTRES GRAND CRU ® DE FRANCE
3 COUTEAUX, 2 AMANDES DE MER
BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES
PALOURDES, MOULES D'ESPAGNE
CRÉPINETTES ET LOU GASCON,
SOUVENIRS DU CAP-FERRET

« HAUTE-MER » 79 €

POUR 1 PERSONNE

1/2 HOMARD DU VIVIER D'EAU DE MER
1 LANGOUSTINE DEMOISELLE
1 ARAIGNÉE DE MER OU 1 TOURTEAU DU VIVIER
1 CREVETTE ROSE SAUVAGE
6 HUÎTRES GRAND CRU ® DE FRANCE
3 COUTEAUX, 2 AMANDES DE MER
BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES
PALOURDES, MOULES D'ESPAGNE
CRÉPINETTES ET LOU GASCON,
SOUVENIRS DU CAP-FERRET

« GRAND CRU » 139 €

POUR 2 PERSONNES

LA SÉLECTION COMPLÈTE
DES 36 HUÎTRES
GRAND CRU ®
DU BAR À HUÎTRES
CRÉPINETTES ET LOU GASCON,
SOUVENIRS DU CAP-FERRET

« SIGNATURE » 179 €

POUR 2 PERSONNES

1 HOMARD DU VIVIER D'EAU DE MER
4 LANGOUSTINES DEMOISELLE
2 ARAIGNÉES OU 2 TOURTEAUX DU VIVIER
2 CREVETTES ROSES SAUVAGES
18 HUÎTRES GRAND CRU ® DE FRANCE
6 COUTEAUX, 4 AMANDES DE MER
BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES
PALOURDES, MOULES D'ESPAGNE
CRÉPINETTES ET LOU GASCON,
SOUVENIRS DU CAP-FERRET

« MUST » 229 €

POUR 2 PERSONNES

2 HOMARDS DU VIVIER D'EAU DE MER
4 LANGOUSTINES ROYALES FRAÎCHES
2 ARAIGNÉES OU 2 TOURTEAUX DU VIVIER
4 CREVETTES ROSES SAUVAGES
LES 18 HUÎTRES GRAND CRU ® DE FRANCE
6 COUTEAUX, 4 AMANDES DE MER
BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES
PALOURDES, MOULES D'ESPAGNE
CRÉPINETTES ET LOU GASCON,
SOUVENIRS DU CAP-FERRET

« INFINITY » 259 €

POUR 2 PERSONNES

1 LANGOUSTE PUCE DU VIVIER D'EAU DE MER
1 HOMARD DU VIVIER D'EAU DE MER
4 LANGOUSTINES ROYALES FRAÎCHES
2 ARAIGNÉES OU 2 TOURTEAUX DU VIVIER
4 CREVETTES ROSES SAUVAGES
LES 18 HUÎTRES GRAND CRU ® DE FRANCE
6 COUTEAUX, 4 AMANDES DE MER
BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES
PALOURDES, MOULES D'ESPAGNE
CRÉPINETTES ET LOU GASCON,
SOUVENIRS DU CAP-FERRET

« d o r r PARIS » 499 €

POUR 4 PERSONNES

2 LANGOUSTES PUCES DU VIVIER D'EAU DE MER
2 HOMARDS DU VIVIER D'EAU DE MER
1 CRABE GÉANT DU VIVIER
4 LANGOUSTINES ROYALES FRAÎCHES
2 ARAIGNÉES DU VIVIER D'EAU DE MER
6 CREVETTES ROSES SAUVAGES
LES 36 HUÎTRES GRAND CRU ® DE FRANCE
12 COUTEAUX, 8 AMANDES DE MER
BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES
PALOURDES, MOULES D'ESPAGNE
CRÉPINETTES ET LOU GASCON,
SOUVENIRS DU CAP-FERRET



« D o r r PARIS XXL » 999 €

POUR 8 PERSONNES

4 LANGOUSTES PUCES DU VIVIER D'EAU DE MER
4 HOMARDS DU VIVIER D'EAU DE MER
2 CRABES GÉANTS DU VIVIER
8 LANGOUSTINES ROYALES FRAÎCHES
4 ARAIGNÉES DU VIVIER D'EAU DE MER
12 CREVETTES ROSES SAUVAGES
LES 72 HUÎTRES GRAND CRU ® DE FRANCE
24 COUTEAUX, 16 AMANDES DE MER
BULOTS, BIGORNEAUX, CREVETTES GRISES
PALOURDES, MOULES D'ESPAGNE
CRÉPINETTES ET LOU GASCON,
SOUVENIRS DU CAP-FERRET

Prix net en € (service compris 15% H.T.H.S)

d o r r
P A R I S

SUGGESTIONS DU MOMENT

POUR L'APÉRITIF, LE BARMAN VOUS PROPOSE :

MOJITO RÉGRÉSSIF 12CL	15 €
<i>rhum blanc , citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre & ses bonbons en folie</i>	
VOLCANO MARTINI 7CL	15 €
<i>gin, vermouth dry, zeste de citron</i>	
SPRITZ MOLÉCULAIRE 12CL	15 €
<i>apérol, prosecco Docg Superiore, orange</i>	
SPIDER-MAN CLAMATO 12CL	15 €
<i>vodka, jus de citron, sauce anglaise, tabasco, clamato maison, palourde, sel de cèleri & poivre</i>	
OYSTER GINGER SHOT 3CL	6 €
<i>huître creuse n°3, vodka flambée, gingembre, citron vert</i>	

SUGGESTIONS DE MAXIME BARREAU, LAURÉAT WINE SPECTATOR 2016	15 cl	75 cl
VIN BLANC : DOMAINE NICOLE, PAYS D'OC 2015 « frais, notes d'agrumes »	6 €	29 €
VIN ROSÉ : RÉSERVE SABADIE, VIN DE FRANCE « aromatique, léger et gourmand »	5 €	25 €
VIN ROUGE : BOURGOGNE AOC, GEORGES DUBOEUF, 2010 « élégant, fruits noirs »	9 €	34 €

HUÎTRES GRAND CRU ® EN EXCLUSIVITÉ BY GARRY DORR	UNITE	PAR 6
LA NOISETTE , MADELEINE WILLIAM N°7 « microscopique, la plus petite huître au Monde »	1,2 €	6,9 €
L'HUÎTRE « PETER PAN », DAVID HERVÉ N°6 « minuscule et charnue »	2,6 €	14,9 €
LA MARENNES, MAISON COURDAVAULT N°3 « moyenne »	3,5 €	20 €

LE CHEF DE CUISINE RÉMI ROBERT VOUS PROPOSE :

ENTRÉES DU FISH MARKET

Tartare de poissons sauvages, mayo gingembre citron vert
Tiradito de poissons sauvages, vinaigrette sésame soja

PLATS DU FISH MARKET

Risotto de la Mer à la crème de truffes
Vapeur de la Mer sauce yuzu pon

N'OUBLIEZ PAS VOTRE SOUVENIR.. DU BAR À HUÎTRES

3 PÂTÉS LOU GASCOUN SOUVENIR DU CAP-FERRET	9 €
COFFRET « SEL ROSE DE L'HIMALAYA , SEL NOIR D'HAWAI , HUILE D'OLIVE CHÂTEAU D'ESTOUBLON »	30 €
CARAFE À DECANTER SOUFFLÉE BOUCHE « RIEDEL », modèle Cornetto	125 €
GRANDE CARAFE À DECANTER SOUFFLÉE BOUCHE « RIEDEL », modèle Amadéo	300 €

Prix net en € (service compris 15% H.T.H.S)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Sous réserve de disponibilité et de changement de millésimes

À LA CARTE

ENTRÉES

ENTRÉES DU FISH MARKET	13 €
BAR & SAUMON TARTARE EN CLOCHE DE FUMÉE	13 €
BISQUE DE HOMARD MAISON	12 €
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE XXL	12 €
GAMBAS SAUVAGES FLAMBÉES	14 €
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE	11 €
CARPACCIO DE POULPE NEWSTYLE	16 €
SAUMON FUMÉ MAISON COUPE TSAR	15 €
FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MAISON	19 €
CEVICHE DE THON ALBACORE QUINOA	16 €
TEMPURA GAMBAS SAUVAGES, POULPE, LÉGUMES	19 €
MINI TARTARE BAR AU CAVIAR	22 €

PLATS

PLATS DU FISH MARKET	22 €
CAÉSAR SALADE AUX GAMBAS SAUVAGES	17 €
CÉTEAUX DE L'ÎLE D'OLÉRON	21 €
MOULES DE BOUCHOT MARINIÈRES OU À LA CRÈME	17 €
CABILLAUD FISH AND CHIPS	24 €
SARDINES GRILLÉES DE CONCARNEAU EN CLOCHE DE FUMÉE	18 €
THON ALBACORE AU CHALUMEAU	28 €
RAIE DU GUILVINEC GRENOBLOISE	25 €
TURBOTIN FILET BEURRE BLANC	29 €
LANGOUSTINES FRAÎCHES À LA FLAMME	29 €
SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE	59 €
HOMARD VIVANT DE BRETAGNE GRILLÉ	89 €
FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND BÉARNAISE	39 €

A PARTAGER ACCOMPAGNÉS DE BEURRE BLANC

TURBOT VIVANT DE NOIRMOUTIER ENTIER POUR DEUX	99 €
SAINT-PIERRE SAUVAGE DE CONCARNEAU POUR DEUX	119 €
BAR DE LIGNE SAUVAGE EN CROÛTE DE SEL POUR DEUX	139 €
HOMARD JUMBO DU VIVIER D'EAU DE MER POUR DEUX	249 €
LANGOUSTE ROYALE DU VIVIER D'EAU DE MER ENTIÈRE POUR DEUX	299 €

GARNITURES SERVIES À PART

PURÉE AU BEURRE DEMI-SEL BORDIER / RIZ BASMATI / POMMES ALLUMETTES / TOMBÉE D'ÉPINARDS MINUTE
WOK DE LÉGUMES AU SOJA (+5€) / PURÉE À L'HUILE DE TRUFFES (+5€) / HARICOTS VERTS FRAIS (+5€)
ASPERGES VERTES VINAIGRE AUX TRUFFES (+9€)

FROMAGE ET DOUCEURS

SAINT-MARCELLIN MARIE-ANNE CANTIN	9 €
CRÊPES SUZETTE SIGNATURE	9 €
GLACES ET SORBETS PHILIPPE URRACA « MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE »	9 €
CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE MADAGASCAR	9 €
SABLÉ FRAMBOISES CHANTILLY	12 €
MOELLEUX « DARK VADOR » CHOCOLAT NOIR GUANAJA	12 €
MILLEFEUILLE TRADITION	13 €
FRAISES DES BOIS DE MALAGA	14 €
CAFÉ GOURMAND : CRÈME BRÛLÉE, SORBET CHOCOLAT GRAND CRU, CRÊPE SUZETTE	14 €

Prix net en € (service compris 15% H.T H.S)

d o r r

P A R I S

Menu Haute - Couture Tout Compris

À partager à deux
99 € par personne

COUPE DE CHAMPAGNE AYALA Brut NM 12CL
Plateau de Fruits de Mer Haute-Couture pour 2
Dessert
Bouteille de Vin 75CL pour 2

COUPE DE CHAMPAGNE AYALA Brut NM
et son Amuse-Bouche

Plateau de Fruits de Mer Haute-Couture

1 Homard du Vivier d'Eau de Mer
2 Crevettes roses sauvages
1 Araignée du Vivier d'Eau de Mer
20 Huîtres Grand Cru @de France
4 Amandes de Mer
2 Moules d'Espagne
Bulots, Bigorneaux, Crevettes grises

*Beurre Bordier de Saint-Malo, demi-sel et piment d'Espelette
Citron haute-couture, Mayonnaise maison, Vinaigre aux échalotes de Bretagne
Pain de seigle de la Maison Poilâne, Pain de Campagne de chez Jean-Luc Poujauran
Crêpinettes et Lou Gascon, souvenirs du Cap-Ferret*

Desserts

GLACES ET SORBETS DE PHILIPPE URRACA, « MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE »
OU
CRÊPES SUZETTE SIGNATURE FLAMBÉES AU GRAND-MARNIER ROUGE
OU
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR FLAMBÉE À VOTRE TABLE

Bouteille de Vin

RIESLING AOC DOPFF IRION, CUVÉE RENÉ DOPFF 2015
OU
PETIT CHABLIS, DOMAINE PERDRYCOURT 2016
OU
BOURGOGNE AOC ROUGE GEORGES DUBOEUF 2010

*Prix net en € (service compris 15% H.T.H.S)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Sous réserve de disponibilité et de changement de millésimes*

MENU LUNCH PARISIEN 26 €

Au déjeuner uniquement - Hors périodes de fêtes - Hors boisson

ENTRÉES

ENTRÉES DU JOUR DU FISH MARKET
CEVICHE SAUMON QUINOA
GASPACHO AUX COUTEAUX DE MER
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE
GUACAMOLE AVOCAT ET MOULES VINAIGRETTE À LA MANGUE

PLATS

PLATS DU JOUR DU FISH MARKET
FILET DE BAR SAUCE TOM-YAM
MOULES DE BOUCHOT MARINIÈRES
CAESAR SALADE AUX GAMBAS SAUVAGES
SARDINES GRILLÉES DE CONCARNEAU

CAFÉ PLAISIR

MINI CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE ET MINI MADELEINE CAFÉ MASSAYA BIO

MENU HAUTE MER 39 €

Hors Boisson

MISE-EN-BOUCHE, ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

ENTRÉES

ENTRÉES DU JOUR DU FISH MARKET
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE
BAR & SAUMON TARTARE EN CLOCHE DE FUMÉE
BISQUE DE HOMARD MAISON
GAMBAS SAUVAGES FLAMBÉES
6 HUÎTRES GRAND CRU ® DAVID HERVE N°2
FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MAISON

PLATS

PLATS DU JOUR DU FISH MARKET
LINGUINES AUX GAMBAS SAUVAGES CRÈME DE TRUFFES
FILET DE BAR SAUCE TOM-YAM
CÉTEAUX DE L'ÎLE D'OLÉRON
MOULES DE BOUCHOT À LA CRÈME
FILET DE TURBOTIN SAUCE TOM-YAM
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE

DESSERTS

CRÊPES SUZETTE SIGNATURE,
GLACES ET SORBETS PHILIPPE URRACA « MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE »
CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE MADAGASCAR
MOELLEUX « DARK VADOR » CHOCOLAT NOIR GUANAJA
MILLEFEUILLE TRADITION

MENU PIRATES DES CARAÏBES 12 €

jusqu'à 10 ans

STEAK HACHÉ OU POISSON, PURÉE AU BEURRE DEMI-SEL BORDIER, SORBET AU CHOCOLAT
SOFT, JUS DE FRUITS OU EAU CASTALIE 50CL

Prix net en € (service compris 15% H.T.H.S)

d o r r
P A R I S



HISTOIRE

Depuis 2010, le Bar à Huîtres d o r r PARIS propose la plus grande sélection d'huîtres « Grand Cru » au monde dans ses 4 adresses parisiennes : Montparnasse, Place des Vosges, Saint Germain, Place des Ternes. Les Présidents de la République Nicolas Sarkozy et François Hollande, les Premiers Ministres Manuel Valls et Jean-Marc Ayrault, les Ministres Dominique Strauss-Kahn, Martine Aubry, Jack Lang et Ségolène Royal, les stars Monica Bellucci, Scarlett Johansson, Natalie Portman, Carole Bouquet, Jodie Foster, Guillaume Canet, Marion Cotillard figurent parmi nos fidèles.

PRODUITS SIGNATURE

Grâce à des relations privilégiées avec mes ostréiculteurs j'achète des productions entières d'huîtres en exclusivité, livrées chaque matin. La préparation des huîtres et plateaux de fruits de mer est ensuite confiée à nos chefs écaillers champions d'Europe. La plupart des poissons et des crustacés proposés à la carte sont pêchés dans nos grands viviers d'eau de mer : le turbot vivant de Noirmoutier, la langouste royale de Bretagne, le homard jumbo, les tourteaux, les araignées de mer... Voici le secret de la fraîcheur absolue des produits du Bar à Huîtres.

EXPERIENCE SUR-MESURE

Dès le départ, il y avait trois règles auxquelles je ne voulais pas déroger : Proposer la plus grande sélection d'huîtres « Grand-Cru » au monde, Surprendre avec des plateaux de fruits de mer Haute-Couture fumants de fraîcheur, Cuisiner 100% maison des produits de la mer extraordinaires livrés tous les jours. Et le sur-mesure ne s'arrête pas là ! Notre équipe de sommeliers vous propose l'une des plus belles cartes des vins au monde avec 450 références à travers 21 pays pour que chacun de vos repas soit unique.

RESTAURANT HAUTE-COUTURE

Laissez-vous séduire par le Bar à Huîtres d o r r PARIS. Le lieu dont la décoration est signée Pierre Canot vous accueille dans l'esprit relaxant d'une cabane de pêcheur au Cap-Ferret où tout est dans la simplicité, la générosité, le sourire, et la gentillesse. De vos repas de tous les jours à vos rendez-vous d'affaires en passant par vos fêtes de famille, il y aura toujours une table pour vous. Bienvenue et bon appétit !



Les adresses Signature d o r r PARIS



LE GRAND BISTRO BRETEUIL

3, Place de Breteuil 75007 PARIS
01 45 67 07 27
www.legrandbistro.fr
Service Voiturier

LE GRAND BISTRO MUETTE

10, Chaussée de la Muette 75016 PARIS
01 45 03 14 84
www.legrandbistro.fr
Service Voiturier

LE GRAND BISTRO 17ÈME

108, Avenue de Villiers 75017 PARIS
01 47 63 32 77
www.legrandbistro.fr
Service Voiturier

LE GRAND BISTRO MAILLOT-ST-FERDINAND

275, Boulevard Pereire 75017 PARIS
01 45 74 33 32
www.legrandbistro.fr
Service Voiturier

LE BISTRO DES DEUX THÉÂTRES

18, Rue Blanche 75009 PARIS
01 45 26 41 43
www.lesdeuxtheatres.fr

LE BAR À HUITRES MONTPARNASSE

112, Bd du Montparnasse 75014 PARIS
01 43 20 71 01
www.lebarahuitres.fr
Service Voiturier

LE BAR À HUITRES SAINT GERMAIN

33, Rue Saint-Jacques 75005 PARIS
01 44 07 27 37
www.lebarahuitres.fr
Service Voiturier

LE BAR À HUITRES PLACE DES VOSGES

33, Bd Beaumarchais 75003 PARIS
01 48 87 98 82
www.lebarahuitres.fr
Service Voiturier

LE BAR À HUITRES PLACE DES TERNES

69, Av de Wagram 75017 PARIS
01 43 80 63 54
www.lebarahuitres.fr
Service Voiturier

L'AUBERGE DU MOULIN VERT

34bis, Rue des Plantes 75014 PARIS
01 45 39 31 31
www.aubergedumoulinvert.fr
Service Voiturier

COMING SOON

THE LITTLE ITALY PLACE DE CLICHY

5, Place de Clichy 75017 PARIS
01 42 93 61 34
www.thelittleitaly.fr

Pour vos événements à partir de 12 personnes contactez le Service Commercial au : 01 58 01 08 10



d o r r Paris



d o r r Paris



d o r r Paris

www.dorrrparis.fr