

COMMUNIQUE DE PRESSE

OUVERTURE DU RESTAURANT

« **DOMIC** » Paris 7^{ème}

34 rue Saint Dominique



« Petite maison chaleureuse » en russe

En plein cœur de la capitale, à deux pas de l'Assemblée Nationale, **Tania** vous accueille au déjeuner ou au dîner, dans son nouveau restaurant ouvert depuis la mi mars, où règne une atmosphère cosy.

La décoration raffinée et moderne est l'œuvre du talentueux architecte d'intérieur Philippe Demougeot, vedette de l'émission « Question Maison » sur France 5 et auteur du livre « *SOS Maison* ».

Les couleurs neutres sont rehaussées par une touche orangée qui donne une délicate chaleur à ce lieu convivial, et les superbes lustres Novaresi apportent une touche chic et contemporaine.

La salle, située à l'étage, peut accueillir jusqu'à 40 couverts.

Un petit plus, **Domic** dispose aussi d'un salon privé, à l'abri des regards indiscrets, pouvant offrir jusqu'à 20 places.

Tania propose à ses hôtes une cuisine conviviale et familiale aux saveurs méditerranéennes et orientales, subtilement épicée, surtout à **base de viandes** : agneau, veau et dinde. Mais des gambas et du saumon sont aussi proposés.

Servie dans des petites cassolettes, la viande cuite à feu ouvert, pour préserver sa tendresse et son jus, a mariné au préalable avec une trentaine d'épices durant 24h.

Les plats sont enveloppés avec une fine galette de pain arménien.

Un véritable tour d'Europe Centrale en descendant vers le Caucase et le bassin méditerranéen.

Tania, la maîtresse des lieux propose un concept original : disposant des plats au centre permettant ainsi aux convives de goûter et partager différentes spécialités

Rencontre avec Tania

Après avoir ouvert un restaurant à Moscou puis en Allemagne, la jolie Tania, d'origine russe, tombe amoureuse de Paris et décide d'y ouvrir un restaurant chic et convivial à la cuisine unique. C'est ainsi que naît son projet de créer **Domic**.



La carte

Entrées

	Midi	Soir
Salade Semiramis	11,20 €	14 €
Soupe de lentilles	8 €	10 €
Soupe Borch	8 €	10 €
Lula	14,40 €	18 €

Plats

Selle d'Agneau Epicée	17,60 €	22 €
Filet Mignon de Veau au Gorgonzola	20,80 €	26 €
Sot L'y Laisse de Dinde Onctueux	16 €	20 €
Saumon Cuit à Feu Ouvert	14,40 €	18 €
King Gambas	20,80 €	26 €
Pommes Grenailles Au Thym	6,40 €	8 €
Riz Basmati	6,4 €	8 €
Légumes à l'étouffé	11,20 €	14 €

Desserts

Tiramisu selon la vieille recette	7,20 €	9 €
Poêlé de Fraises à l'Amaretto	7,20 €	9 €
Coupe de glace vanille & chocolat	7,20 €	9 €

Carte des vins

Vins blancs

	Verre	Bouteille
Sancerre 2007	7 €	30 €
Puligny Montrachet 2006	/	110 €

Vins rouges

Santenay 2005	/	55 €
Fitou 2004	/	30 €
Baron de Brane 2004	/	60 €

Vins rosés

Bandol 2007	/	40 €
-------------	---	------

Champagne

Henriot Brut Souverain	15 €	80 €
Moët Brut Impérial	/	125 €

Vodka

Vodka Blanche Ruski Standard	6 €	90 €
------------------------------	-----	------

COTE PRATIQUE

DOMIC RESTAURANT
34 Rue Saint – Dominique
75016 PARIS
Tél : 01 45 51 51 69
METRO INVALIDES



COTE PRESSE

Brigitte Baranès Conseil
11 Rue Goethe- 75116 PARIS
Tél/Fax : 01 45 03 01 39
Port ; 06 08 18 17 16
brigittebaranes@noos.fr
www.brigittebaranesconseil.com