

Menu Déjeuner

Entrée, Plat *ou* Plat, Dessert 25,-

Entrée, Plat, Dessert 32,-

Oeuf poché,
velouté de choux-fleur & noisettes
Poached egg, cauliflower velouté & hazelnuts

-

Filet de merlu
Poêlée de panais en persillade & beurre blanc
Hake fillet, sautéed parsleyed parsnips & beurre blanc

ou / or

Carbonnade flamande
& pommes grenailles
Flemish beef stew & baby potatoes

-

Biscuit et crème aux marrons,
meringues & confit de myrtilles
Chestnut biscuit and cream, meringues & blueberry compote

Pimpan

RESTAURANT
DAME DES ARTS

QUARTIER LATIN,
PARIS 6

A la carte

Châtaigne

13

en cappucino, lard croustillant & chantilly au café blanc
Chestnut cappucino, crispy bacon & white coffee whipped cream

Butternut

v, gf

12

en sashimi mariné au soja et sésame,
gingembre confit & ketchup de courge

Butternut sashimi, candied ginger, squash ketchup & soy-sesame dressing

Saumon

gf

17

mariné façon gravlax, coleslaw de chou rouge,
grenades & pickles

Gravlax salmon, red cabbage coleslaw, pomegranate & pickles

Orecchiettes

ve

23

pleurotes, crème de champignons, persil & ail rôti

Orecchiettes with oyster mushrooms, parsley & roasted garlic

Lieu jaune

26

grillé à plancha, risotto de céleri & sauce maltaise

Confit cod fish, beurre blanc, trout roe & leek fondue

Joue de bœuf

gf

29

confite au vin rouge, pleurotes
& purée de pommes de terre fumée

Beef cheek confit in red wine, oyster mushrooms & smoked potatoes purée

Chocolat noir

13

crumble cacao, caramel laitier & cacahuètes

Dark chocolate cream, cocoa crumble, milk caramel & peanuts

Carrot cake

10

noix de pécan caramélisées, carottes confites
& chantilly vanillée

Carrot cake, caramelized pecans, candied carrots & vanilla whipped-cream

Ananas victoria

v, gf

14

en carpaccio, nage au gingembre, sorbet ananas

Victoria pineapple carpaccio, ginger-infused sirup, pineapple sorbet