

**DAME DES ARTS
PARIS**

RESTAURANT

GOOD FOOD FIRST, A GOOD TIME ALWAYS

NOTRE CARTE, ÉLABORÉE PAR LE CHEF
CLÉMENT COURTEMANCHE,
EST UNE INVITATION À DÉCOUVRIR
UNE CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE,
NOURRIE PAR SES VOYAGES, UNE CUISINE SANS FRONTIÈRE.

NOUS TRAVAILLONS AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX
POUR PRIVILIGIER LE CIRCUIT-COURT ET LES PRODUITS
FRAIS. TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON.

OUR MENU, CRAFTED BY CHEF
CLÉMENT COURTEMANCHE,
IS AN INVITATION TO EXPLORE
FRENCH BISTRONOMIC CUISINE, INSPIRED BY HIS TRAVELS,
A CUISINE WITHOUT BORDERS.

WE WORK WITH LOCAL PRODUCERS TO PRIORITIZE SHORT
SUPPLY CHAINS AND FRESH INGREDIENTS. ALL OUR DISHES
ARE HOMEMADE.

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉE - PLAT

OU

PLAT - DESSERT

25 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

32 €

ENTRÉE

STARTER

POIREAUX VINAIGRETTE

PICKLES DE MOUTARDE ET CROUTONS DE PAIN

*LEEKS WITH VINAIGRETTE,
MUSTARD PICKLES & BREAD CROUTONS*

PLAT

MAIN COURSE

FILET DE LIEU NOIR MEUNIÈRE,

POMMES GRENAILLES & GRENOBLOISE

*POLLOCK FILLET MEUNIÈRE,
BABY POTATOES & GRENOBLOISE GARNISH*

OU / OR

BLANQUETTE DE VEAU

& PETITS LÉGUMES

VEAL BLANQUETTE & VEGETABLES

DESSERT

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

CRÈME BRÛLÉE WITH MADAGASCAR VANILLA

ENTRÉES

STARTERS

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 COURGES
*BUTTERNUT SASHIMI, CANDIED GINGER,
SQUASH KETCHUP & SOY-SESAME DRESSING*

SAUMON (GF)

17 €

MARINÉ FAÇON GRAVLAX, COLESLAW DE CHOU ROUGE,
GRENADES ET PICKLES
*GRAVLAX SALMON, RED CABBAGE COLESLAW,
POMEGRANATE & PICKLES*

PLATS

MAIN COURSES

ORECCHIETTES (VE)

23 €

PLEUROTÉS, CRÈME DE CHAMPIGNONS,
PERSIL & AIL RÔTI

*ORECCHIETTE WITH OYER MUSHROOMS,
PARSLEY & ROASTED GARLIC*

CABILLAUD

29 €

CONFIT, FONDUE DE POIREAUX, BEURRE BLANC
& OEUFS DE SAUMON

*CONFIT COD FISH, LEEK FONDUE, BEURRE BLANC
& TROUT ROE*

JOUE DE BOEUF (GF)

29 €

CONFITE AU VIN ROUGE, PLEUROTÉS
& PURÉE DE POMME DE TERRE FUMÉE

*BEEF CHEEK CONFIT IN RED WINE, OYSTER MUSHROOMS
& SMOKED POTATOES PURÉE*

DESSERTS

DESSERTS

NOIX DE COCO (v,GF)

10 €

EN PANA COTTA, SALADE D'ANANAS FLAMBÉ AU RHUM
& SORBET PIÑA COLADA

*COCONUT PANA COTTA, RUM-FLAMBÉED PINEAPPLE
& PIÑA COLADA SORBET*

CARROT CAKE

10 €

NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉ, CAROTTES CONFITES
& CHANTILLY VANILLÉE

*CARROT CAKE, CARAMELIZED PECANS, CANDIED CARROTS
& VANILLA WHIPPED-CREAM*

CHOCOLAT NOIR

15 €

CRUMBLE CACAO, CAMEL LAITIER & CACAHUÈTES
DARK CHOCOLATE CREAM, COCOA CRUMBLE, MILK CAMEL
& PEANUTS

MERCI D'INDIQUER À NOS ÉQUIPES TOUTE ALLERGIE OU RESTRICTION
ALIMENTAIRE. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
PLEASE INFORM OUR TEAM OF ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS.
THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE UPON REQUEST.

VERRES DE VIN

WINE BY GLASS

CHAMPAGNES 15CL

| | | |
|------------------|----------------|------|
| TELMONT | RÉSERVE BRUT | 25 € |
| TELMONT | BLANC DE NOIRS | 33 € |
| BILLECART SALMON | ROSÉ | 33 € |

VINS BLANCS 15CL

| | | |
|------|---|------|
| 2023 | CROZES HERMITAGE - ELIXIR DOMAINE BETTON | 15 € |
| 2022 | CHABLIS DOMAINE R. LAVANTUREUX | 16 € |
| 2020 | COTEAUX DU LAYON DOMAINE DE LA POTERIE | 14 € |

VINS ROUGES 15CL

| | | |
|------|--|------|
| 2022 | CÔTES DU RHÔNE DOMAINE DE LA JANASSE | 12 € |
| 2020 | CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU LACOSTE | 14 € |
| 2022 | BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS DOMAINE BILLARD | 16 € |
| 2021 | SAINT-JULIEN CHÂTEAU TALBOT - CONNÉTABLE | 17 € |

EAUX MINÉRALES 75CL

MINERAL WATER

| | |
|----------------------|-----|
| ABATILLES PLATE | 9 € |
| ABATILLES PÉTILLANTE | 9 € |

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

ESPRESSO / DECA

4 €

TORRÉFACTEUR LOMI, HONDURAS CAPUCAS BIO
ESPRESSO / DECA

CAFÉ AMERICAIN

4 €

TORRÉFACTEUR LOMI, BRAZIL DATERRA
AMERICANO COFFEE

DOUBLE EXPRESSO / CAPUCCINO / LATTE

6 €

DOUBLE ESPRESSO / CAPUCCINO / LATTE

CHOCOLAT CHAUD

6 €

HOT CHOCOLATE

THÉ MAISON KODAMA

6 €

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| REHAB | THÉ VERT, CITRONNELLE, GINGEMBRE |
| PARISIAN BREAKFAST | THÉS NOIRS D'INDE ET DU SRI LANKA |
| LONDON 7 AM | EARL GREY, VANILLE EN MORCEAUX |
| LA VIE À PLEINE DENTS | ROOIBOS, POMMES, ÉPICES DOUCES |
| À POINGS FERMÉS | CAMOMILLE, MÉLISSE, CITRONNELLE |
| SENCHA BIO | THÉ VERT DU JAPON |
| LE VENT EN POUPE | THÉ VERT, MENTHE VERTE |
| REMÈDE À LA MÉLANCOLIE | PLANTES APAISANTES AU CBD |

La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

Nos prix sont en euro, ils incluent les taxes et le service.
Origine de nos viandes : France.

Nous tenons à disposition un menu des allergènes.

Les règlements par chèques ne sont pas acceptés.

Prices are in euro, taxes & service are included. Our meat is from France.
We have the allergens book at your disposal. Payment by checks are not accepted.