

Menu Déjeuner

Entrée, Plat *ou* Plat, Dessert 25,-

Entrée, Plat, Dessert 32,-

Houmous de carottes, salade croquante, citron confit & sésame
Carrot hummus, crunchy salad, preserved lemon & sesame

—

Cabillaud, sauce mousseline & patate douce rôtie
Fish & chips, tartare sauce

ou / or

Sauté de veau aux olives, rigatoni & parmesiano
Veal sauté with olives, rigatoni & Parmigiano

—

Mousse au chocolat végane, sarrasin & sorbet coco
Vegan chocolate mousse, buckwheat & coconut sorbet

Pimpan

RESTAURANT
DAME DES ARTS

QUARTIER LATIN,
PARIS 6

A la carte

Radis

12

en tartelette croustillante, crème de Canut, pesto de fanes
Radish in a crispy tartlet, Canut cream, radish greens pesto

Avocat

v, gf

13

avocat grillé, clémentines, pickles & tuiles toasté
Grilled avocado, clementines, pickles, & toasted crisps

Saumon

gf

17

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

Gravlax salmon, red cabbage coleslaw, pomegranate & pickles

Dahl de lentilles

v

22

lait de coco & épices douces, yaourt végétal & menthe fraîche
Lentil dahl with coconut milk & mild spices, plant-based yogurt & fresh mint

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