

# Pimpan

RESTAURANT  
DAME DES ARTS

QUARTIER LATIN,  
PARIS 6

## **C'est quoi pour vous, la cuisine française ?**

Nous, on n'essaie plus de répondre. On ne s'efforce pas de suivre des codes. Les tendances que l'on suit sont celles des produits de saison. On pense surtout aux moments qu'on veut vous faire passer, on veut que vous oubliiez de prendre votre assiette en photo tant elle vous fait envie.

Ce qu'on sait, c'est ce qu'on est.

Pimpan, c'est l'état d'esprit français. C'est se pomponner, sortir, oser séduire. C'est être généreux, vouloir partager sa joie de vivre. C'est la seconde avant le lever de rideau, c'est le dressage minutieux de votre plat avant son entrée en scène.

## **D'ailleurs, qu'est ce qu'on mange ?**

*What does French cuisine mean to you?*

*For us, we've stopped trying to answer that question. We don't force ourselves to follow rules. The only trends we embrace are those of seasonal produce. What we care about most are the moments we want to create for you. We want your dish to look so tempting that you forget to snap a photo of it.*

*Here's what we know: it's who we are.*

*Pimpan is the French state of mind. It's about dressing up, stepping out, daring to charm. It's about generosity, sharing the joy of life. It's the moment before the curtain rises, the meticulous plating of your dish before its grand debut.*

*So, what's on the menu?*

**CLÉMENT COURTEMANCHE**

# Brunch de Noël

75.-

Coupe de champagne Telmont brut Réserve de la Terre bio

*Glass of Telmont Brut Réserve de la Terre organic Champagne*

Jus de fruit pressé

*Freshly squeezed fruit juice*

Boisson chaude au choix

*Hot drink*

## Sur le buffet

Sélection de pains & viennoiseries

*Selection of bread & pastries*

Huîtres

*Oysters*

Saumon fumé

*Smoked salmon*

Foie gras

*Foie gras*

Crevettes roses

*Pink shrimps*

Sélection de charcuteries

*Charcuterie selection*

Bar à salades

*Salad bar*

Carottes & clémentines

*Carrots & clementine*

Endives, roquefort & noix

*Endive, Roquefort & walnuts*

Boulgour façon taboulet

*Bulgur prepared tabbouleh-style*

Houmous de betteraves & sésame

*Beetroot hummus & sesame*

Caviar de fenouil & citron confit

*Fennel caviar & preserved lemon*

## Sur la table

Joue de boeuf confite façon bourguignon, purée fumée  
& pôlée de champignons

*Braised beef cheek Bourguignon-style, smoked purée & sautéed mushrooms*

## Le buffet sucré

Bûche au chocolat, sarrasin & citron  
*Chocolate bûche with buckwheat & citrus*

Verrine crumble praliné & noisettes  
*Praliné and hazelnut crumble in a verrine*

Verrine citron meringué  
*Lemon meringue verrine*