

Pimpan

RESTAURANT
DAME DES ARTS

QUARTIER LATIN,
PARIS 6

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?

C'est quoi pour vous, la cuisine française ?

Nous, on n'essaye 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 ?

CLÉMENT COURTEMANCHE

good food

FIRST,

great time

ALWAYS.

Brunch de Pâques

55, -

Boisson chaude au choix

Hot drink

Jus de fruit pressé

Freshly squeezed fruit juice

Sur le buffet

Sélection de pains et viennoiseries

Selection of bread & pastries

Jambon de Serrano

Serrano ham

Saumon fumé

Smoked salmon

Oeufs mimosa

Deviled eggs

Légumes croquants & crème de Canut

Crunchy vegetables & crème de Canut

Asperges vinaigrette façon ravigote

Asparagus with ravigote-style vinaigrette

Sur la table

Epaule d'agneau de Pâques confite façon printanière

Easter lamb shoulder, slow-cooked in a springtime style

Le sucré

Riz au lait d'amandes aux fraises
Almond milk rice pudding with strawberries

Rocher chocolat noisettes
Chocolate hazelnut rocher

Verrine citron meringué
Lemon meringue verrine

Verres de vin *Wine by glass*

Champagnes 15€1

Telmont	Réserve de la Terre <i>bio</i>	25
Billecart Salmon	Rosé	36
Telmont	Blanc de blancs 2014	40

Vins Blancs 15€1

2023	Crozes Hermitage - Elixir Domaine Betton	15
2022	Chablis Domaine R. Lavantureux	16

Vins Rouges 15€1

2022	Côtes du Rhône Domaine de la Janasse	12
2022	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Domaine Billard	16
2021	Saint-Julien Château Talbot - Connétable	17

Bulles françaises sans alcool 15€1

French Bloom	Rosé	20
French Bloom	Blanc de blancs	23

Boissons chaudes *Hot drinks*

Espresso, Déca 4

Torréfacteur Lomi, Honduras Capucas Bio

Espresso, Deca

Café américain 4

Torréfacteur Lomi, Brazil Daterra

Americano Coffee

Double Espresso, 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 7am	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.*