

**DAME DES ARTS
PARIS**

RESTAURANT

NOTRE CARTE EST SIGNÉE PAR
LE CHEF OTHONIEL ALVAREZ CASTANEDA.

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

OUR MENU IS SIGNED BY
CHEF OTHONIEL ALVAREZ CASTANEDA.

ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE.
WE ARE WORKING WITH LOCALS SUPPLIERS.

PARA PICAR

| | |
|--|------|
| AVOCAT (Ve, Gf) HERBES, FLEURS FRAÎCHES & TUILES DE MAÏS <i>AVOCADO, FRESH HERBS, FLOWERS & CORN CHIPS</i> | 12 € |
| GYOZAS CROUSTILLANTS DE LÉGUMES (Ve) CAROTTES, CEBETTE, GINGEMBRE, CHOU VERT & SAUCE LEMON GRASS <i>VEGETABLES CRISPY GYOZAS, CAROTS, ONIONS, GINGER, CABAGGE & LEMON GRASS DRESSING</i> | 14 € |
| QUESADILLAS (V) TORTILLAS DE BLÉ, MOZZARELLA & CRÉMEUX AVOCAT <i>WHEAT TORTILLAS, MOZZARELLA CHEESE, & AVOCAT CREAM</i> | 15 € |

ENTRÉES

STARTERS

| | |
|--|------|
| CEVICHE VÉGÉTARIEN (Ve,Gf) | 14 € |
| LÉGUMES CROQUANTS & LECHE DE TIGRE À LA MANGUE <i>VEGETARIAN CEVICHE, VEGETABLES & MANGO LECHE DE TIGRE</i> | |
| ESQUITES (v) | 14 € |
| TEMPURA DE MAÏS, MAYO MAGIQUE & FROMAGE COTIJA <i>CORN TEMPURA, MAGIC MAYO & COTIJA CHEESE</i> | |
| CHOU-FLEUR (Ve, Gf) | 14 € |
| SAUCE CACAHUÈTE & SALSA MACHA <i>CAULIFLOWER, PEANUT SAUCE & SALSA MACHA</i> | |
| TATAKI DE CANARD (Gf) | 16 € |
| ANETH, OEUFS DE TRUITE & SAUCE SOJA NOISETTES <i>DUCK TATAKI, DILL, TROUT EGGS & SOYA-HAZELNUT DRESSING</i> | |
| CARPACCIO DE DAURADE (Gf) | 15 € |
| SALICORNE, CITRON CONFIT & SAUCE PONZU <i>SEA BREAM CARPACCIO, PRESERVED LEMON & PONZU DRESSING</i> | |
| TOSTADA DE THON ROUGE (Gf) | |
| MAYO CHIPOTLE & POIREAUX FRITS <i>RED TUNA TOSTADA, CHIPOTLE MAYO & FRIED LEEKS</i> | |
| PAR 1 | 12 € |
| PAR 2 | 19 € |

V : Vegetarien Ve : Vegan Gf : Gluten-free

PLATS

MAIN COURSES

CALDO (Gf) 27 €
PALOURDES, GAMBAS, CABILLAUD,
BISQUE DE GAMBAS & GUAJILLO
*CLAMS, KING PRAWNS, COD FISH
KING PRAWNS BROTH & GUAJILLO CHILLI*

MOLE VERDE (Ve, Gf) 25 €
BROCCOLINIS, PLEUROTTE, SHIITAKES,
GRANOLA SALÉ & TORTILLAS DE MAÏS
*GREEN MOLE, BROCCOLINIS, OYSTER MUSHROOMS,
SHIITAKES, SALTED GRANOLA & CORN TORTILLAS*

POULET EN ADOBO DE CHIPOTLE (Gf) 29 €
FAÇON TACOS, CRÈME AVOCAT,
CITRON VERT & TORTILLAS DE MAÏS
*CHICKEN TACOS, AVOCADO CREAM
LIME & CORN TORTILLAS*

CARNE ASADA 35 €
BAVETTE D'ALOYAU CUITE AU BARBECUE JAPONAIS, PIMENT
PADRONE, HALLOUMI & OIGNON NOUVEAU
*SIRLOIN STEACK BARBECUE GRILLED, ONION, CHILI PADRONE,
HALLOUMI CHEESE & ONION*

A PARTAGER / TO SHARE

CÔTE DE COCHON (Gf) 65 €
JUS DE VOLAILLE & AIL NOIR
PORK CHOP, POULTRY JUICE & BLACK GARLIC

PESCADO ZARANDEADO (Gf) 75 €
BAR MARINÉ CUIT AU BARBECUE & PIMENT GUAJILLO
MARINATED SEA BASS BARBECUE GRILLED & GUAJILLO CHILI

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES 6 €

POMMES DE TERRE GRENAILLES AU CITRON ET SAUGE (Gf, Ve)
NEW POTATOES, LIME & SAGE

SALADE DE CHOUX ET CAROTTES SAUCE SÉSAME (Gf, Ve)
CABBAGE AND CARROTS & SESAME DRESSING

SALADE DE SUCRINES, AVOCATS ET TOMATES BRÛLÉES (Gf, Ve)
SUCRINE SALAD, AVOCADO & GRILLED TOMATOES

DESSERTS

DESSERTS

| | |
|--|------|
| ASSIETTE DE FROMAGES & CHAMOY <i>CHEESE PLATTER & CHAMOY</i> | 12 € |
| CORONEL (ve, gf) SORBET CITRON VERT - JALAPEÑO & TEQUILA <i>CORONEL, LIME - JALAPENO SORBET & TEQUILA</i> | 12 € |
| GANACHE CHOCOLAT (v, gf) MOLE & CRÉMEUX CAFÉ <i>CHOCOLATE GANACHE, MOLE & COFFEE CREAM</i> | 12 € |
| COCO CROQUANT (v, gf) GLACE COCO, CRUMBLE COCO, CHOCOLAT BLANC & FRUIT DE LA PASSION <i>COCO ICE-CREAM, COCO CRUMBLE, WHITE CHOCOLATE & PASSION FRUITS</i> | 12 € |
| RIZ AU LAIT (v, gf) PANDAN <i>RICE PUDDING & PANDAN</i> | 11 € |
| BUÑUELOS (v) DULCE DE LECHE AU CACAO & GLACE AU SESAME NOIR <i>TRADITIONAL MEXICAN FRITTER, COCOA DULCE DE LECHE & BLACK SESAME ICE-CREAM</i> | 13 € |
| GUILTY MARTINI UN EXPRESSO MARTINI & UN DESSERT AU CHOIX | 26 € |

DIGESTIFS 5CL

DIGESTIVES

| | |
|----------------------------|------|
| TEQUILA CALLE 23 BLANCO | 17 € |
| TEQUILA FORTALEZA BLANCO | 27 € |
| TEQUILA FORTALEZA REPOSADO | 30 € |
| MEZCAL MADRE ESPADIN | 18 € |
| MEZCAL LALOCURA TOBASICHE | 45 € |
| COGNAC PIERRE FERRAND 1840 | 21 € |
| COGNAC MARTELL CORDON BLEU | 55 € |
| CALVADOS CHRISTIAN DROUIN | 16 € |
| CAPOVILLA GRAPPA DI BAROLO | 30 € |
| LIMONCELLO MAMMA MIA ! | 12 € |

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 : Irlande et 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 and Spain.

We have the allergens book at your disposal. Payment by checks are not accepted.