

**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

OEUF MAYONNAISE, MESCLUN

& CRUMBLE DE PAIN

*Egg mayonnaise, mesclun salad
& bread crumble*

PLAT

MAIN COURSE

BAO DE BOEUF, LÉGUMES CROQUANTS,

CORIANDRE & CACAHUÈTE

*Beef bao, crispy vegetables,
coriander & peanuts*

OU / OR

FILET DE DAURADE GRILLÉ, PURÉE DE CHOUX FLEUR,

BROCOLIS RÔTIS & SAUCE VIERGE

*Grilled sea bream fillet, cauliflower purée,
roasted broccoli & sauce vierge*

DESSERT

DESSERT

CRÈME CITRON, STREUSEL À L'AMANDE

& MERINGUES CRAQUANTES

*Lemon cream, almond streusel
& crispy meringues*

ENTRÉES

STARTERS

CHÂTAIGNE

13 €

EN CAPPUCCINO, LARD CROUSTILLANT
& CHANTILLY AU CAFÉ BLANC
*CHESTNUT CAPPUCCINO, 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

EXPRESSO / DECA

TORRÉFACTEUR LOMI, HONDURAS CAPUCAS BIO
ESPRESSO / DECA

4 €

CAFÉ AMERICAIN

TORRÉFACTEUR LOMI, BRAZIL DATERRA
AMERICANO COFFEE

4 €

DOUBLE EXPRESSO / CAPUCCINO / LATTE

DOUBLE ESPRESSO / CAPUCCINO / LATTE

6 €

CHOCOLAT CHAUD

HOT CHOCOLATE

6 €

THÉ MAISON KODAMA

REHAB

PARISIAN BREAKFAST

LONDON 7 AM

LA VIE À PLEINE DENTS

À POINGS FERMÉS

SENCHA BIO

LE VENT EN POUPE

REMÈDE À LA MÉLANCOLIE

THÉ VERT, CITRONNELLE, GINGEMBRE

THÉS NOIRS D'INDE ET DU SRI LANKA

EARL GREY, VANILLE EN MORCEAUX

ROOIBOS, POMMES, ÉPICES DOUCES

CAMOMILLE, MÉLISSE, CITRONNELLE

THÉ VERT DU JAPON

THÉ VERT, MENTHE VERTE

PLANTES APAISANTES AU CBD

6 €

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.