

Menu Déjeuner

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 25,-

Entrée, Plat, Dessert 32,-

Oeuf poché, coulis de piperade, chips d'ail & basilique
Poached egg, piperade coulis, garlic chips & basil

-

Filet de daurade grillé,
crème de courgettes aux graines de fenouil
& sauce vierge aux courgettes violon
*Grilled sea bream fillet, zucchini cream with fennel seeds
& zucchini «violin» vierge sauce*

ou / or

Croquette de boeuf façon carbonade,
sauce barbecue à la bière brune & coleslaw
Beef croquette à la Flemish carbonnade style, dark beer barbecue sauce & coleslaw

-

Tartelette aux myrtilles & caramel
Blueberry tartlet with caramel

Pimpan

RESTAURANT
DAME DES ARTS

QUARTIER LATIN,
PARIS 6

A la carte

- Tomate** *v, gf* 13
comme un Bloody Mary, céleri, piment & vodka
Tomato prepared like a Bloody Mary, with celery, chili & vodka
- Boeuf** 14
en tartare au couteau,
maïs grillé, piquillos & mayonnaise miel-épices
Hand-cut beef tartare, grilled corn, piquillos & spiced honey mayonnaise
- Bar** *gf* 18
en sashimi, sauce leche de tigre, concombre & grenade
Sea bass sashimi, leche de tigre sauce, cucumber & pomegranate
- 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
- Saumon Bömlö** 26
confit à l'huile d'olive, fenouil & beurre blanc au safran
Olive oil-confited Bömlö salmon, fennel & saffron beurre blanc
- Epaule d'agneau** 28
confite, boulgour cuisiné aux fruits secs & harissa verte
Slow-cooked lamb shoulder, bulgur with dried fruits & green harissa
- Tiramisu** 12
en espuma, crémeux café, streusel cacao & biscuit cuillère
Tiramisu espuma, coffee cream, cocoa streusel & ladyfinger biscuit
- Riz au lait d'amandes grillées** *v, gf* 12
fraises, amandes grillées & sorbet fraise
Almond milk rice pudding, strawberries, grilled almonds & strawberry sorbet
- Chocolat noir** 13
crumble cacao, caramel laitier & cacahuètes
Dark chocolate cream, cocoa crumble, milk caramel & peanuts