

# Menu Déjeuner

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 25,-

Entrée, Plat, Dessert 32,-

Carpaccio de betterave en aigre doux, chèvre frais & cacahuètes  
*Sweet and sour beet carpaccio, fresh goat cheese & peanuts*

—

Fish & chips, sauce tartare  
*Fish & chips, tartare sauce*

*ou / or*

Echine de porc confite à la moutarde à l'ancienne  
& lentilles cuisinées  
*Slow-cooked pork shoulder with wholegrain mustard & braised lentils*

—

Crèmeux citron, yaourt grec, suprêmes d'oranges & crumble  
*Lemon cream, Greek yogurt, orange segments & crumble*

# Pimpan

RESTAURANT  
DAME DES ARTS

QUARTIER LATIN,  
PARIS 6

# A la carte

- Châtaigne** 13  
en cappucino, lard croustillant & chantilly au café blanc  
*Chestnut cappucino, crispy bacon & white coffee whipped cream*
- Avocat** 12  
*v, gf*  
avocat grillé, clémentines, pickles & tuiles toasté  
*Grilled avocado, clementines, pickles, & toasted crisps*
- Saumon** 17  
*gf*  
mariné façon gravlax, coleslaw de chou rouge, grenades & pickles  
*Gravlax salmon, red cabbage coleslaw, pomegranate & pickles*
- Dahl de lentilles** 22  
*v*  
lait de coco, yaourt végétal & sauce à la menthe  
*Coconut lentil dahl, plant-based yogurt & mint sauce*
- Lieu jaune** 26  
grillé à plancha, risotto de céleri & sauce maltaise  
*Confit cod fish, beurre blanc, trout roe & leek fondue*
- Joue de bœuf** 29  
*gf*  
confite au vin rouge, pleurotes & purée de pommes de terre fumée  
*Beef cheek confit in red wine, oyster mushrooms & smoked potatoes purée*
- Chocolat noir** 13  
crumble cacao, caramel laitier & cacahuètes  
*Dark chocolate cream, cocoa crumble, milk caramel & peanuts*
- Carrot cake** 10  
noix de pécan caramélisées, carottes confites & chantilly vanillée  
*Carrot cake, caramelized pecans, candied carrots & vanilla whipped-cream*
- Ananas victoria** 14  
*v, gf*  
en carpaccio, nage au gingembre, sorbet ananas  
*Victoria pineapple carpaccio, ginger-infused sirup, pineapple sorbet*