

Menu Déjeuner

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 25,-

Entrée, Plat, Dessert 32,-

Gaspacho de petits pois,

yaoourt, menthe & œuf mollet frit

Chilled pea gazpacho, yogurt, mint & crispy soft-boiled egg

—

Pimpan pokebawl

Pimpan pokebawl

ou / or

Osso Bucco de veau à l'orange & petits légumes

Veal osso buco with orange & baby vegetables

—

Crumble aux fruits rouges

Red berry crumble

Pimpan

RESTAURANT
DAME DES ARTS

QUARTIER LATIN,
PARIS 6

A la carte

| | | |
|--|-------|----|
| Radis | ve | 12 |
| en tartelette croustillante, crème de Canut, pesto de fanes <i>Radish in a crispy tartlet, Canut cream, radish greens pesto</i> | | |
| Avocat | v, gf | 13 |
| avocat grillé, clémentines, pickles & tuiles toasté <i>Grilled avocado, clementines, pickles, & toasted crisps</i> | | |
| Bar | gf | 18 |
| en sashimi, sauce leche de tigre, concombre & grenade <i>Sea bass sashimi, leche de tigre sauce, cucumber & pomegranate</i> | | |
| Dahl de lentilles | v | 22 |
| lait de coco & épices douces, yaourt végétal & menthe fraîche <i>Lentil dahl with coconut milk & mild spices, plant-based yogurt & fresh mint</i> | | |
| Saumon Bömlö | | 26 |
| confit à l'huile d'olive, fenouil & beurre blanc au safran <i>Olive oil-confited Bömlö salmon, fennel & saffron beurre blanc</i> | | |
| Epaule d'agneau | | 28 |
| confite, boulgour cuisiné aux fruits secs & harissa verte <i>Slow-cooked lamb shoulder, bulgur with dried fruits & green harissa</i> | | |
| Tiramisu | | 12 |
| en espuma, crémeux café, streusel cacao & biscuit cuillière <i>Tiramisu espuma, coffee cream, cocoa streusel & ladyfinger biscuit</i> | | |
| Riz au lait d'amandes grillées | v, gf | 12 |
| fraises, amandes grillées & sorbet fraise <i>Almond milk rice pudding, strawberries, grilled almonds & strawberry sorbet</i> | | |
| Chocolat noir | | 13 |
| crumble cacao, caramel laitier & cacahuètes <i>Dark chocolate cream, cocoa crumble, milk caramel & peanuts</i> | | |

ve: vegetation, v: vegan, gf: gluten free