

Pimpan

RESTAURANT
DAME DES ARTS

QUARTIER LATIN,
PARIS 6

What does French cuisine mean to you?

For us, we've stopped trying to answer that question. We don't force ourselves to follow rules. The only trends we embrace are those of seasonal produce. What we care about most are the moments we want to create for you. We want your dish to look so tempting that you forget to snap a photo of it.

Here's what we know: it's who we are.

Pimpan is the French state of mind. It's about dressing up, stepping out, daring to charm. It's about generosity, sharing the joy of life. It's the moment before the curtain rises, the meticulous plating of your dish before its grand debut.

So, what's on the menu?

C'est quoi pour vous. la cuisine française ?

Nous, on n'essaye plus de répondre. On ne s'efforce pas de suivre des codes. Les tendances que l'on suit sont celles des produits de saison. On pense surtout aux moments qu'on veut vous faire passer, on veut que vous oubliiez de prendre votre assiette en photo tant elle vous fait envie.

Ce qu'on sait, c'est ce qu'on est.

Pimpan, c'est l'état d'esprit français. C'est se pomponner, sortir, oser séduire. C'est être généreux, vouloir partager sa joie de vivre. C'est la seconde avant le lever de rideau, c'est le dressage minutieux de votre plat avant son entrée en scène.

D'ailleurs, qu'est ce qu'on mange ?

CLÉMENT COURTEMANCHE

good food

FIRST,

great time

ALWAYS.

Menu dégustation *Tasting menu* **65,-**

Cinq actes, une seule promesse : surprendre vos sens sans vous demander l'heure. Laissez-vous porter, on s'occupe du scénario.

Five acts, one promise: to surprise your senses without watching the clock. Sit back, we've got the script covered.

Radis 12

en tartelette croustillante, crème de Canut
& pesto de fanes

Radish in a crispy tartlet, Canut cream, radish greens pesto

Avocat ^{v, gf} 13

avocat grillé, clémentines, pickles
& tuiles toasté

Grilled avocado, clementines, pickles, & toasted crisps

Bar ^{gf} 18

en sashimi, sauce leche de tigre, concombre & grenade

Sea bass sashimi, leche de tigre sauce, cucumber & pomegranate

Asperges vertes du Vaucluse 19

grillées au barbecue japonais, cécina de boeuf
& émulsion de béarnaise

*Grilled green asparagus on Japanese barbecue, beef cecina
& béarnaise emulsion*

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

Risotto ^{ve, gf} 24

verde, asperges, petits pois & pignons de pin

Green risotto with asparagus, green peas & pine nuts

Saumon Bömlo ^{gf} 26

confit à l'huile d'olive, fenouil & beurre blanc au safran

Olive oil-confited Bömlo salmon, fennel & saffron beurre blanc

Sole ^{gf} 49

en filet, gremolata façon grenoibloise, choux fleur
& citron confit

Sole fillet, Grenoble-style gremolata, cauliflower & preserved lemon

Epaule d'agneau 28

confite, boulgour cuisiné aux fruits secs & harissa verte

Slow-cooked lamb shoulder, bulgur with dried fruits & green harissa

Onglet de boeuf Black Angus 39

grillé au barbecue japonais, petits pois, oignons nouveaux
& sauce chimichuri

*Grilled beef hanger steak on Japanese barbecue, green peas, spring onions
& chimichurri sauce*

Desserts *Desserts*

Assiette de fromage

Cheese plate

10

Riz au lait d'amandes grillées *v, gf*

fraises, amandes grillées & sorbet fraise

Almond milk rice pudding, strawberries, grilled almonds & strawberry sorbet

12

Tiramisu

en espuma, crémeux café, streusel cacao & biscuit cuillère

Tiramisu espuma, coffee cream, cocoa streusel & ladyfinger biscuit

12

Citron *gf*

Crémeux & en suprêmes, sarrasin, yaourt grec
& sorbet coriandre

Creamy lemon & segments, buckwheat, Greek yogurt & coriander sorbet

12

Chocolat noir

crumble cacao, caramel laitier et cacahuètes

Dark chocolate cream, cocoa crumble, milk caramel & peanuts

13

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.*

Amaretto Adriatico	12
Calvados Christian Drouin	16
Chartreuse Verte	14
Cognac Pierre Ferrand 1840	21
Framboise Sauvage Lehmann	18
Limoncello Mamma Mia !	10
Mirabelle Nusbaumer	14

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, Etats-Unis, Irlande & Espagne.

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, USA, Ireland and Spain .

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