

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.

Châtaigne 13

en cappucino, lard croustillant
et 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 et pickles

Gravlax salmon, red cabbage coleslaw, pomegranate & pickles

Foie gras 19

poêlé, confit d'oignons façon yassa
et olives vertes

Seared foie gras, yassa-style onion confit & green olives

Plats *Main Courses*

Dahl de lentilles *v* 22

lait de coco, yaourt végétal & sauce à la menthe

Orecchiettes with oyster mushrooms, parsley & roasted garlic

Orecchiettes *ve* 23

pleurotes, crème de champignons,
persil et ail rôti

Orecchiettes with oyster mushrooms, parsley & roasted garlic

Lieu Jaune 26

Grillé à la plancha, risotto de céleri
& sauce maltaise

*Grilled pollock on the plancha, celery root risotto
& maltaise sauce*

Saint-Jacques *gf* 33

snackées, purée de chou-fleur au beurre noisette,
jus de viande et noisettes

*Scallops, cauliflower purée with brown butter,
rich veal jus & hazelnuts*

Joue de bœuf *gf* 29

confite au vin rouge, pleurotes et purée
de pomme de terre fumée

Beef cheek confit in red wine, oyster mushrooms & smoked potatoes purée

Canette 31

rôtie, betteraves en aigre-doux
et poire brûlée

Roasted duck, sweet & sour beets and burnt pear

Desserts *Desserts*

Assiette de fromage 10

Cheese plate

Ananas Victoria *v, gf* 14

en carpaccio, nage au gingembre, sorbet ananas

Victoria pineapple carpaccio, ginger-infused sirup, pineapple sorbet

Carrot cake 10

noix de pécan caramélisées, carottes confites
et chantilly vanillée

*Carrot cake, caramelized pecans, candied carrots
& vanilla whipped-cream*

Pomme *gf* 12

façon tatin, pop-corn de sarrasin
et chantilly vanillée

*Caramelized apple tatin style, buckwheat popcorn
& vanilla whipped-cream*

Chocolat noir 13

crumble cacao, caramel laitier et cacahuètes

Dark chocolate cream, cocoa crumble, milk caramel & 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.*

Amaretto Adriatico	12
Armagnac Dartigalongue Un-Oaked	16
Armagnac Dartigalongue Double Oaked	22
Calvados Christian Drouin	16
Chartreuse Verte	14
Cognac Pierre Ferrand 1840	21
Cognac Martell Cordon Bleu	55
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.

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.