

Pimpan

RESTAURANT
DAME DES ARTS

QUARTIER LATIN,
PARIS 6

Nos cocktails signatures

Ici, chaque création parle d'un instant.

Le calme d'un matin froid, la chaleur qui monte dans l'après-midi, la douceur d'une soirée boisée.

La carte se lit comme une journée entière : du clair au dense, du froid au chaud, du simple au profond.

Parce qu'un bon cocktail, ça ne s'explique pas : ça se ressent.

La carte du bar, cet hiver, est une parenthèse lumineuse.

Une histoire de saison maîtrisée, de fraîcheur assumée, de réconfort discret.

Une carte où la technique disparaît derrière la sensation, et où chaque verre devient un moment, rien qu'à vous.

Here, every creation speaks of a moment.

The stillness of a cold morning, the warmth rising through the afternoon, the softness of a wood-scented evening.

The menu reads like a full day: from light to deep, from cold to warm, from simple to profound.

Because a good cocktail doesn't need explaining, it needs to be felt.

This winter, the bar menu is a bright interlude.

A story of mastered seasonality, deliberate freshness, discreet comfort.

A menu where technique fades behind sensation, and every glass becomes a moment just for you.

MORGAN NEVEU

Matin à Mexico

18 €

18 cl

Doux & torréfié
Smooth & roasted



Tequila reposado
Reposado tequila

Café blond
Blond coffee

Citron brûlé
Charred lemon

Coco
Coconut

Mousse latté
Latte foam

Disponible en version sans alcool / *Available in a non-alcoholic version*
14 €

Welcome to Reykjavik

20 €

12 cl

Clair & glacial
Clear & frosty



Aquavit
Aquavit

Gin Old Tom
Old Tom gin

Vermouth sec
Dry vermouth

Verjus
Verjuice

Sapin
Pine essence

Miel
Honey

Menthe pastille
Mint pastille

La Babka

18 € 12 cl

Gourmand & lactique
Tasty & milky



Vodka

Vodka

Pistache

Pistachio

Beurre

Butter

Verjus

Verjuice

Thé milky oolong

Milky oolong tea

Cacao blanc

White cocoa

Glass of Chardonnay

18 €

15 cl

Florale & minérale
Floral & mineral



Vermouth sec

Dry vermouth

Poire clarifiée

Clarified pear

Fino sherry

Fino sherry

Jasmin

Jasmin

Eau de vie de cactus

Cactus spirit

Chardonnay

Chardonnay

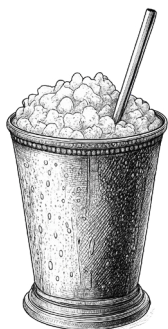
Z
É
N
I
T
H

Hokkaido mountains

18 €

18 cl

Céréalien & crémeux
Cereal & creamy



Umeshu

Umeshu

Sarrasin toasté
Toasted buckwheat

Marsala

Marsala

Citron jaune

Lemon

Orgeat d'avoine

Oat orgeat

Disponible en version sans alcool / *Available in a non-alcoholic version*
14 €

Le 4 heures

19 €

14 cl

Rond & acidulé
Nutty & sour



Eau de vie de cidre

Cider brandy

Pomme granny smith

Granny Smith apple

Rhum Clairin

Clairin rum

Noisettes

hazelnuts

Vanille

Vanilla

Disponible en version sans alcool / *Available in a non-alcoholic version*
14 €

A
P
R
È
S

S
O
L
E
I
L

Forest walk

18 €

9 cl

Boisé & umami
Woody & umami

Blend de spiritueux maison
House spirits blend



Shiitaké
Shiitake

Sésame tourbé
Peated sesame

Sirop d'érable
Maple syrup

Miso blanc
White miso

Bois de cèdre
Cedarwood

Panettone

20 €

20 cl

Epicé & brioché
Spiced & brioche



Cognac ambré
Amber cognac

Panettone
Panettone

Vermouth rouge
Red vermouth

Bitter
Bitter

Thé noir butterscotch
Butterscotch black tea

**C
R
É
P
U
S
C
U
L
E**

Disponible en version sans alcool / *Available in a non-alcoholic version*
14 €

Cocktails classiques

Le before

Mezcal Paloma	18 €
<i>Mezcal, citron vert, soda pamplemousse</i>	
French 75	25 €
<i>Gin, citron jaune, sucre, champagne</i>	
Martini	18 €
<i>Gin ou vodka, dry ou dirty, citron ou olive</i>	
Negroni	18 €
<i>Gin, vermouth rouge, campari</i>	
Side Car	18 €
<i>Cognac, dry curaçao, citron jaune, sucre</i>	
Old Cuban	25 €
<i>Rhum vieux, citron vert, menthe, champagne</i>	

L'after

Black russian	18 €
<i>Vodka, liqueur de café</i>	
Boulevardier	18 €
<i>Scotch, vermouth rouge, campari</i>	
Chocolate Martini	18 €
<i>Vodka, liqueur de cacao, sucre, espresso</i>	
God Father	18 €
<i>Scotch, amaretto</i>	
Umeshu Sour	18 €
<i>Umeshu, citron jaune, sucre</i>	

Nos cocktails sont préparés avec la sélection de spiritueux et alcools de notre Chef Barman. Nos barmen peuvent également les préparer avec les spiritueux de votre choix. Un supplément s'appliquera.

Our cocktails are crafted with the selection of spirits and liqueurs chosen by our Head Bartender. Our bartenders can also prepare them with the spirits of your choice. An additional charge will apply.

Spiritueux

Vodkas

5cl

Fair Quinoa Bio - France	16 €
Grey Goose - France	18 €
Chopin Potato - Pologne	18 €
Tito's - Etats-Unis	18 €

Gins

5cl

Citadelle - France	16 €
Engine - Italie	18 €
Hendrick's - Ecosse	19 €
Old Tom Esprit de Ruche - France	16 €
Fords London Dry - Angleterre	17 €
Anae Bio - France	16 €

Tequilas & Mezcal

5cl

Espolon Blanco	16 €
Fortaleza Blanco	21 €
Espolon Reposado	18 €
Fortaleza Reposado	26 €
Calle 23 Anejo	22 €
Jose Cuervo Reserva Familia Extra Anejo	40 €
Union	16 €
Madre Espadin	18 €
Sotol La Higuera	19 €
Cuish 2004	26 €
Lalocura Pechuga	33 €
Lalocura Tobasiche	33 €
Neta Tobala	36 €

Rhums & Cachaça

5cl

Planteray Three Stars - Caraïbes	16 €
Planteray Original Dark - Caraïbes	16 €
Planteray Stiggin's Fancy Pineapple - Caraïbes	18 €
Planteray Cut & Dry Coconut - Caraïbes	18 €
Planteray Sealander - Caraïbes	20 €
Planteray OFTD Overproof - Caraïbes	18 €
Gosling's Black Seal - Bermudes	16 €
Eminente Reserva 7 ans - Cuba	20 €
Rum Fire Overproof - Jamaïque	16 €
Rest & Be Thankful 13 ans - Jamaïque	37 €
Hampden 1753 - Jamaïque	20 €
Isautier 2006 L'Elise - La Reunion	40 €
Baie des Trésors Plein Soleil - Martinique	16 €
Abhela Silver Organic - Brésil	16 €

Whiskies & Bourbons

5cl

Compass Glasgow Blended Scotch - Ecosse	16 €
Laphroaig 10 ans - Ecosse	18 €
Talisker 10 ans - Ecosse	29 €
Dalmore 12 ans sherry cask - Ecosse	33 €
Dalmore King Alexander III - Ecosse	60 €
Buffalo Trace - Etats-Unis	16 €
Woodford Reserve Bourbon - Etats-Unis	18 €
Woodfor Reserve Rye - Etats-Unis	18 €
Weller 12 ans - Etats-Unis	20 €
Red Breast 12 ans - Etats-Unis	22 €
Nikka from the Barrel - Japon	23 €

Brandies

5cl

Cognac 1840 Pierre Ferrand	20 €
Cognac 10 générations Pierre Ferrand	23 €
Cognac Ambré Pierre Ferrand	20 €
Armagnac La Blanche Armin	16 €
Armagnac 6 ans Armin	18 €
Armagnac 10 ans Armin	24 €
Calvados Sélection AOC Christian Drouin	16 €
La Blanche Bio Christian Drouin	18 €

Apéritifs

5cl

Aperitivo Select	10 €
Campari	10 €
Italicus	12 €
Vermouth rouge Del Professore	10 €
Vermouth Otto's Athens	10 €
Noilly Prat Dry	10 €
Lillet Blanc	10 €
Lillet Rosé	10 €
Ricard	12 €
Suze	10 €
Porto Fin Tawny Kopke	10 €
Porto 10 ans Tawny Kopke	14 €

Liqueurs

5cl

Amaretto Roasted Almonds Adriatico	12 €
Amaretto Bianco Adriatico	12 €
Distillato di Pistacchio Strato	12 €
Limoncello Mamma Mia !	10 €
Get 27	10 €
Five Farm's Irishi Cream	12 €
Umeshu Akayane	10 €
Dry Curaçao Original Ferrand	12 €
Chartreuse Verte	14 €
Absinthe Pernod	14 €
Amaro Averna	10 €
Amaro Nardini	12 €

Eaux de vie

5cl

Framboise sauvage Lehmann	16 €
Mirabelle Nusbaumer	16 €
Aquavit Aalborg Taffel	14 €

Spiritueux Sans Alcool

5cl

Amaretto 0% Adriatico	12 €
Vermouth rouge VRMH	10 €
Bitter BTTR	10 €
Apéritif Osco l'Original	10 €
Apéritif Osco Le Rouge Ardent	10 €
Apéritif Martini Floréal	10 €
RHMN N°1	10 €
JNPR N°1	10 €
JNPR N°3	10 €
Fluère Smoked Agave	10 €
Fluère Spiced Cane Dark Roast	10 €

Softs

Coca Cola - 33 cl	6 €
Coca Cola sans sucre - 33 cl	6 €
Tonic Classic Hysope - 25 cl	7 €
Gingerbeer Spicy Hysope - 25 cl	7 €
Tonic concombre Hysope - 25 cl	7 €
Soda pamplemousse Hysope - 25 cl	7 €

Jus de fruits

Jus d'abricot Patrick Font - 25 cl	7 €
Jus de pêche des vignes Patrick Font - 25 cl	7 €
Jus d'orange pressé - 20 cl	7 €
Jus de pamplemousse pressé - 20 cl	7 €
Jus green détox - 20 cl	8 €

Eaux Minérales

Abatilles Pétillante - 33 cl	5 €
Abatilles Plate - 75 cl	8 €
Abatilles Pétillante - 75 cl	8 €

La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé. A consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous, consume in moderation.

Nos prix sont en euros, ils incluent les taxes et le service.

Nous tenons à disposition un menu des allergènes. Les règlements par chèques ne sont pas acceptés.

Prices are in euros, taxes & service are included. We have the allergens book at your disposal.

Payment by check is not accepted.