

Menu Déjeuner

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 25,-

Entrée, Plat, Dessert 32,-

Rillettes aux 2 saumons de ma grand-mère
Two salmon rillettes

—

Linguini aux coquillages
Linguine with shellfish

ou / or

Suprême de volaille fermière grillé,
sauce chimichuri & petits pois
Grilled free-range chicken supreme, chimichurri sauce & green peas

—

Tarte au chocolat & clémentine
Chocolate & clementine pie

Pimpan

RESTAURANT
DAME DES ARTS

QUARTIER LATIN,
PARIS 6

A la carte

- Radis** *ve* 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
- Saumon** *gf* 17
mariné façon gravlax, coleslaw de chou rouge, grenades & pickles
Gravlax salmon, red cabbage coleslaw, pomegranate & pickles
- 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
- Lieu jaune** 26
grillé à plancha, risotto de céleri & sauce maltaise
Confit cod fish, beurre blanc, trout roe & leek fondue
- Joue de bœuf** *gf* 29
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** *v, gf* 14
en carpaccio, nage au gingembre, sorbet ananas
Victoria pineapple carpaccio, ginger-infused sirup, pineapple sorbet