

Menu Déjeuner

Entrée, Plat *ou* Plat, Dessert 25,-

Entrée, Plat, Dessert 32,-

Tartare d'espadon aux agrumes & pomme Granny Smith
Swordfish tartare with citrus & Granny Smith apple

—

Raie meunière, purée de pommes de terre fumée
& sauce vierge au citron
Skate wing meunière, smoked potato purée & lemon vierge sauce

ou / or

Fricassée de volailles aux légumes printaniers
Chicken fricassée with spring vegetables

—

Pavlova aux fruits exotiques
Pavlova with exotic fruits

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
- Epaule d'agneau** 28
confite, boulgour cuisiné aux fruits secs & harissa verte
Slow-cooked lamb shoulder, bulgur with dried fruits & green harissa
- Chocolat noir** 13
crumble cacao, caramel laitier & cacahuètes
Dark chocolate cream, cocoa crumble, milk caramel & peanuts
- Tiramisu** 10
en espuma, crémeux café, streusel cacao & biscuit cuillère
Tiramisu espuma, coffee cream, cocoa streusel & ladyfinger biscuit
- Ananas victoria** *v, gf* 14
en carpaccio, nage au gingembre, sorbet ananas
Victoria pineapple carpaccio, ginger-infused sirup, pineapple sorbet