

**DAME DES ARTS  
PARIS**

**RESTAURANT**

## **GOOD FOOD FIRST, A GOOD TIME ALWAYS**

NOTRE CARTE, ÉLABORÉE PAR LE CHEF  
CLÉMENT COURTEMANCHE,  
EST UNE INVITATION À DÉCOUVRIR  
UNE CUISINE FRANÇAISE BISTRONOMIQUE,  
NOURRIE PAR SES VOYAGES, UNE CUISINE SANS FRONTIÈRES.

NOUS TRAVAILLONS AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX  
POUR PRIVILÉGIER LE CIRCUIT-COURT ET LES PRODUITS  
FRAIS. TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON.

OUR MENU, CRAFTED BY CHEF  
CLÉMENT COURTEMANCHE,  
IS AN INVITATION TO EXPLORE  
FRENCH BISTRONOMIC CUISINE, INSPIRED BY HIS TRAVELS,  
A CUISINE WITHOUT BORDERS.

WE WORK WITH LOCAL PRODUCERS TO PRIORITIZE SHORT  
SUPPLY CHAINS AND FRESH INGREDIENTS. ALL OUR DISHES  
ARE HOMEMADE.

# ENTRÉES

## STARTERS

### CHÂTAIGNE

13 €

EN CAPPUCCINO, LARD CROUSTILLANT  
& CHANTILLY AU CAFÉ BLANC  
*CHESTNUT CAPPUCCINO, CRISPY BACON  
& WHITE COFFEE WHIPPED CREAM*

### AVOCAT (V,GF)

12 €

GRILLÉ, TOAST, CLÉMENTINES & PICKLES  
*GRILLED AVOCADO, TOAST, CLEMENTINES, AND PICKLES*

### SAUMON (GF)

17 €

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  
& OLIVES VERTES  
*SEARED FOIE GRAS, YASSA-SYTTLE ONION CONFIT  
& GREEN OLIVES*

# PLATS

## MAIN COURSES

### **ORECCHIETTES (VE)** **23 €**

PLEUROTÉS, CRÈME DE CHAMPIGNONS,  
PERSIL & AIL RÔTI

*ORECCHIETTE WITH OYSTER MUSHROOMS,  
PARSLEY & ROASTED GARLIC*

### **LIEU JAUNE** **26 €**

GRILLÉ À LA PLANCHA, RISOTTO DE CÉLÉRI  
& 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 & NOISETTES

*SCALLOPS, CAULIFLOWER PURÉE WITH BROWN BUTTER,  
RICH VEAL JUS & HAZELNUTS*

### **JOUE DE BOEUF (GF)** **29 €**

CONFITE AU VIN ROUGE, PLEUROTÉS  
& PURÉE DE POMME DE TERRE FUMÉE

*BEEF CHEEK CONFIT IN RED WINE, OYSTER MUSHROOMS  
& SMOKED POTATOES PURÉE*

### **CANETTE** **31 €**

RÔTIE, BETTERAVES EN AIGRE-DOUX  
& POIRE BRÛLÉE

*ROASTED DUCK, SWEET & SOUR BEETS  
& BURNT PEAR*

# DESSERTS

## DESSERTS

### ASSIETTE DE FROMAGE

*CHEESE PLATE*

10 €

### CARROT CAKE

NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES, CAROTTES CONFITES  
& CHANTILLY VANILLÉE

*CARROT CAKE, CAMELIZED PECANS, CANDIED CARROTS  
& VANILLA WHIPPED-CREAM*

10 €

### POMME (GF)

FAÇON TATIN, POP-CORN DE SARRASIN  
& CHANTILLY VANILLÉE

*CAMELIZED APPLE TATIN STYLE, BUCKWHEAT POPCORN  
& VANILLA WHIPPED-CREAM*

12 €

### CHOCOLAT NOIR

CRUMBLE CACAO, CAMEL LAITIER & CACAHUÈTES

*DARK CHOCOLATE CREAM, COCOA CRUMBLE, MILK CAMEL  
& PEANUTS*

13 €

### ANANAS VICTORIA (V,GF)

EN CARPACCIO, NAGE AU GINGEMBRE,  
POUDRE D'ESTRAGON & SORBET ANANAS

*VICTORIA PINEAPPLE CARPACCIO, GINGER-INFUSED SYRUP,  
TARRAGON & PINEAPPLE SORBET*

14 €

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.

# **DIGESTIFS 5CL**

*DIGESTIVES*

<b>AMARETTO ADRIATICO</b>	<b>12 €</b>
<b>ARMAGNAC DARTIGALONGUE UN-OAKED</b>	<b>16 €</b>
<b>ARMAGNAC DARTIGALONGUE DOUBLE OAKED</b>	<b>22 €</b>
<b>CALVADOS CHRISTIAN DROUIN</b>	<b>16 €</b>
<b>CHARTREUSE VERTE</b>	<b>14 €</b>
<b>COGNAC PIERRE FERRAND 1840</b>	<b>21 €</b>
<b>COGNAC MARTELL CORDON BLEU</b>	<b>55 €</b>
<b>FRAMBOISE SAUVAGE LEHMANN</b>	<b>18 €</b>
<b>LIMONCELLO MAMMA MIA !</b>	<b>10 €</b>
<b>MIRABELLE NUSBAUMER</b>	<b>14 €</b>

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.