



@ma.dame.paris

### Entrées

<b>Poulpe Poêlé</b> Coulis de poivron, ricotta à l'estragon	21€
<b>Emincé de daurade</b> Compote de pêche à l'hibiscus, tapioka au coco, gomasio épicé	20€
<b>Soupe froide de tomate green zébras</b> Tomate grappe, burrata	18€
<b>Suggestion Estivale</b> Salade de homard, romaine, haricot vert, pamplemousse Vinaigrette au citron Demi-homard Homard entier	36€ 72€

### Starters

<b>Pan seared octopus</b> Pepper coulis, ricotta and tarragon	21€
<b>Sea bream carpaccio</b> Peach and hibiscus compote, coconut tapioca, spicy gomasio	20€
<b>Green tomato gazpacho</b> Snow peas with olives and lime zest	18€
<b>Summer Suggestion</b> Lobster salad, lettuce, green beans and grapefruit Lemon dressing Half lobster Full lobster	36€ 72€

### Plats

<b>Linguine au pistou maison</b>	25€
<b>Cabillaud poêlé</b> Courgette et caviar d'aubergine au coco	38€
<b>Omelette blanche</b> Légumes à la provençale, salade mesclun	26€
<b>Suprême de poulet jaune</b> A la basquaise	29€
<b>Escalope de veau A la Milanaise</b> Brocoli et choux fleur	27€
<b>Carpaccio de bœuf, mesclun</b> Pois gourmand, tapenade et parmesan	28€

### Main Dishes

<b>Linguine with homemade pesto</b>	25€
<b>Pan seared cod</b> Courgette and aubergine caviar with coconut	38€
<b>White omelet, mesclun salad</b> Summer vegetables	26 €
<b>Yellow chicken supreme</b> A la basquaise	29€
<b>Veal Milanese</b> Broccoli and cauliflower	27€
<b>Beef carpaccio, mesclun salad</b> Snow peas, olive tapenade and parmesan cheese	28€

### Desserts

<b>Profiterole</b> Chocolat et noix de pecan	15€
<b>Pavlova aux fruits rouges</b>	15€
<b>Panna Cotta</b> Abricot et lavande	15€
<b>Clafoutis aux cerises</b>	15€

### Desserts

<b>Profiterole</b> Chocolate and pecan nuts	15€
<b>Red fruits pavlova</b>	15€
<b>Panna Cotta</b> Apricot and lavender	15€
<b>Cherry clafoutis</b>	15€

**Le restaurant Ma Dame, vous accueille 7j/7 de 12h à 22h30**

The restaurant Ma Dame is open every day from 12h until 22h30

**Réservations au 01 71 93 96 67**