

Bienvenue chez DAME

TERRE / FROM THE LAND

Tartare de bœuf au couteau - sauce mafé traditionnelle

Hand ground beef tartare - traditional mafé sauce

Cuisse de canard - sauce suprême, épinard, patate douce

Confit duck leg - suprême sauce, spinach, sweet potato

Arancini Agneau Suya - oignon confit, jus de viande corsé

Suya lamb arancini - confit onion, rich meat jus

D.F.C - Dame Fried Chicken, DjaXO, gribiche

Dame Fried Chicken, DjaXO, gribiche sauce

MER / FROM THE SEA

Crudo - muhamarra, lait ribot, gingembre

Crudo - muhamarra, butter milk, ginger

Gambas entière - traditionnel Pondou de Kin

Whole prawn - traditional Kinshasa Pondou

Thieboudiène - riz cassé, légumes du jardin

Thieboudienne - broken rice, garden vegetables

PIÈCES À PARTAGER / SHARING PLATES

Côte de bœuf Aubrac (1,3kg) - frites cajun

Bone-in Aubrac beef ribeye (1,3 kg) - cajun fries

Sole meunière (350g) - Salsa mango, salade de fenouil marinée

Sole meunière (350g) - mango salsa, marinated fennel salad

Tataki de bœuf Aubrac à l'asiatique (600g) - frites cajun

Asian-style Aubrac beef tataki (600g) — cajun fries

I • II • III

14 • 28 • 42

19 • 38 • 57

14 • 28 • 42

15 • 30 • 45

16 • 32 • 48

14 • 28 • 42

13 • 26 • 39

120

59

75

VEGE / VEGGIE

Œufs mayonnaise tamago - Lao Gan (x3 / x6 / x9)

Tamago mayonnaise eggs - Lao Gan (x3 / x6 / x9)

Yassa grilled cheese - beurre à l'ail, confiture de piment

Yassa grilled cheese - garlic butter, chili jam

Ricotta - figue, olive de Kalamata, focaccia

Ricotta - fig, Kalamata olive, focaccia

Pleurote braisé Jerk - pomme de terre, aïoli vert

Jerk braised oyster mushroom - potato, green aioli

Frites aux épices cajun

Cajun spices fries

Bananes plantain frites

Fried plantain bananas

POUR FINIR / TO FINISH

Sélection de fromages Cheese of the World (C.O.W)

Cheese selection from Cheese of the World (C.O.W)

Thiakry au lait de baobab - émulsion corn flakes

Thiakry with baobab milk - corn flakes emulsion

Tarte mangue & sésame noir - Black crumble

Mango & black sesame tart — black crumble

Snickers 3.0 - signature du Chef

Snickers 3.0 - Chief Signature

I • II • III

9 • 18 • 27

14 • 28 • 42

9 • 18 • 27

12 • 24 • 36

7 • 14 • 21

7 • 14 • 21

15 • 30 • 45

8 • 16 • 24

13 • 26 • 39

14 • 28 • 42

Liste d'allergènes :



soja, céleri /



lactose /



gluten /



fruits à coque

Allergen list:



soy, celery /



lactose /



gluten /



tree nuts

TERRE / FROM THE LAND

Tartare de bœuf au couteau - sauce mafé traditionnelle

Hand ground beef tartare - traditional mafé sauce



Cuisse de canard - sauce suprême, épinard, patate douce

Confit duck leg - suprême sauce, spinach, sweet potato



Arancini Agneau Suya - oignon confit, jus de viande corsé

Suya lamb arancini - confit onion, rich meat jus



D.F.C - Dame Fried Chicken, DjaXO, gribiche

Dame Fried Chicken, DjaXO, gribiche sauce



MER / FROM THE SEA

Crudo - muhamarra, lait ribot, gingembre

Crudo - muhamarra, butter milk, ginger



Gambas entière - traditionnel Pondou de Kin

Whole prawn - traditional Kinshasa Pondou



Thieboudiène - riz cassé, légumes du jardin

Thieboudienne - broken rice, garden vegetables

PIÈCES À PARTAGER / SHARING PLATES

Côte de bœuf Aubrac (1,3kg) - frites cajun

Bone-in Aubrac beef ribeye (1,3 kg) - cajun fries



Sole meunière (350g) - Salsa mango, salade de fenouil marinée

Sole meunière (350g) - mango salsa, marinated fennel salad



Tataki de bœuf Aubrac à l'asiatique (600g) - frites cajun

Asian-style Aubrac beef tataki (600g) — cajun fries



VEGE / VEGGIE

Œufs mayonnaise tamago - Lao Gan (x3 / x6 / x9)

Tamago mayonnaise eggs - Lao Gan (x3 / x6 / x9)



Yassa grilled cheese - beurre à l'ail, confiture de piment

Yassa grilled cheese - garlic butter, chili jam



Ricotta - figue, olive de Kalamata, focaccia

Ricotta - fig, Kalamata olive, focaccia



Pleurote braisé Jerk - pomme de terre, aïoli vert

Jerk braised oyster mushroom - potato, green aioli



Frites aux épices cajun

Cajun spices fries

Bananes plantain frites

Fried plantain bananas

POUR FINIR / TO FINISH

Sélection de fromages Cheese of the World (C.O.W)

Cheese selection from Cheese of the World (C.O.W)

Thiakry au lait de baobab - émulsion corn flakes

Thiakry with baobab milk - corn flakes emulsion



Tarte mangue & sésame noir - Black crumble

Mango & black sesame tart — black crumble



Snickers 3.0 - signature du Chef

Snickers 3.0 - Chief Signature

