

LE DEJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOUR FÉRIÉ

FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY

— 58€ —

Petits pois de Provence aux coquillages,
haricots de mer en pickles, jus des cosses

*Green peas from Provence with shellfish,
pickled sea beans, pod jus*



Poisson de la pêche du jour au sautoir,
pommes de mer et condiment tarama

*Seared daily catch,
sea potatoes and tarama condiment*



Fraises et roquette, riz noir soufflé,
sorbet herbes fraîches

*Strawberries and rocket,
puffed black rice, fresh herb sorbet*

Prix nets en euro, taxes et service compris / Si vous souffrez d'une allergie
ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors
de votre commande. le restaurant les ombres ainsi que ses fournisseurs s'engagent
et garantissent l'origine française de leurs viandes - Hiver/Printemps 2023

DÉJEUNER SUR BRANCHE

— 98€ —

BOISSONS INCLUSES

**Asperges vertes de Provence,
lardo di Colonnata et ail des ours**

OU

**Petits pois de Provence aux coquillages,
haricots de mer en pickles, jus des cosses**

**Tentacule de poulpe finement pané, courgette violon
et olives noires, salsa verde**

OU

**Volaille pattes bleues des Landes rôtie, galette de kimchi,
estragon et piment**

**Fraises et roquette,
riz noir soufflé, sorbet herbes fraîches**

OU

**Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,
croquant praliné**



VIN BLANC

2021 – Chablis – Domaine Mosnier

VIN ROUGE

2018 – Saint-Estèphe – La Devise de Lilian

EAU MINÉRALE ET BOISSON CHAUDE

Prix nets en euro, taxes et service compris / Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande. le restaurant les ombres ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de leurs viandes - Printemps 2023

LUNCH ON THE BRANCH

— 98€ —

INCLUDING DRINKS

**Green asparagus from Provence,
lardo di Colonnata and wild garlic**

OR

**Green peas from Provence with shellfish,
pickled sea beans, pod jus**

**Lightly breaded octopus tentacle, violon courgette
and black olives, salsa verde**

OR

**Roasted 'pattes bleues' chicken, kimchi galette,
tarragon and chilli**

**Strawberries and rocket, puffed black rice,
fresh herb sorbet**

OR

**Creamy chocolate and vanilla 'caviar',
crunchy praline**



WHITE WINE

2021 – Chablis – Domaine Mosnier

RED WINE

2018 – Saint-Estèphe – La Devise de Lilian

MINERAL WATER AND HOT DRINK

Net prices in euro, taxes and service included / If you suffer any food allergy or intolerance, please advise a member of our team. Les Ombres restaurant as well as its suppliers, guarantee the French origin of their meats. Spring 2023

ASSORTIMENT DE FROMAGES
DE NOS RÉGIONS — 18€

RHIZOME

— 88€ UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

Asperges vertes de Provence,
lardo di Colonnata et ail des ours

OU

Petits pois de Provence aux coquillages,
haricots de mer en pickles, jus des cosses

Tentacule de poulpe finement pané,
courgette violon et olives noires, salsa verde

OU

Volaille pattes bleues des Landes rôtie,
galette de kimchi, estragon et piment

Fraises et roquette, riz noir soufflé, sorbet herbes fraîches

OU

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,
croquant praliné



BOUTURE

— 128€ (5 PLATS)

FEUILLE

— 158€ (6 PLATS)

Asperges vertes de Provence,
lardo di Colonnata et ail des ours

Petits pois de Provence aux coquillages,
haricots de mer en pickles, jus des cosses

Tentacule de poulpe finement pané, courgette violon et oli-
ves noires, salsa verde

ET/OU

Volaille pattes bleues des Landes rôtie,
galette de kimchi, estragon et piment

Fraises et roquette, riz noir soufflé, sorbet herbes fraîches

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,
croquant praliné

Prix nets en euro, taxes et service compris / Si vous souffrez d'une allergie
ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors
de votre commande. le restaurant les ombres ainsi que ses fournisseurs s'engagent et
garantissent l'origine française de ses viandes - Printemps 2023

ASSORTMENT OF CHEESES
FROM OUR REGIONS — 18€

RHIZOME

— 88€ ONLY FOR LUNCH

Green asparagus from Provence, lardo di Colonnata
and wild garlic, spicy herb condiment

OR

Garden peas from Provence with shellfish,
pickled sea beans, pod jus

Lightly breaded octopus tentacle, violon courgette and
black olives, salsa verde

OR

Roasted 'pattes bleues' chicken,
kimchi galette, tarragon and chilli

Strawberries and rocket, puffed black rice,
fresh herb sorbet

OR

Creamy chocolate and vanilla 'caviar',
crunchy praline



BOUTURE

— 128€ (5 DISHES)

FEUILLE

— 158€ (6 DISHES)

Green asparagus from Provence,
lardo di Colonnata and wild garlic

Garden peas from Provence with shellfish,
pickled sea beans, pod jus

Lightly breaded octopus tentacle, violon courgette and
black olives, salsa verde

AND/OR

Roasted 'pattes bleues' chicken,
kimchi galette, tarragon and chilli

Strawberries and rocket, puffed black rice,
fresh herb sorbet

Creamy chocolate and vanilla 'caviar',
crunchy praline

Net prices in euro, taxes and service included / If you suffer any food allergy or in-
tolerance, please advise a member of our team. Les Ombres restaurant as well as its
suppliers, guarantee the French origin of their meats.

Spring 2023