

# 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

# FLORAÏSON

— 188€

Aubergine fumée aux branches d'olivier,  
ventrêche de thon de Méditerranée  
*Aubergine smoked with olive tree branch,  
belly of tuna from Méditerranée*

Asperges vertes de Provence,  
lardo di Colonnata et ail des ours  
*Green asparagus from Provence,  
lardo di Colonnata and wild garlic*

Petits pois de Provence aux coquillages,  
haricots de mer en pickles, jus des cosses  
*Garden peas from Provence with shellfish,  
pickled sea beans, pod jus*

Tentacule de poulpe finement pané,  
courgette violon et olives noires, salsa verde  
*Lightly breaded octopus tentacle, violon courgette and  
black olives, salsa verde*

Homard de nos côtes sur la braise, les pinces en rémoulade,  
blinis de pomme de terre et homardine  
*Lobster from our coasts on the embers, rémoulade-style  
tongs, potato blinis and homardine sauce*

Volaille pattes bleues des Landes rôtie,  
galette de kimchi, estragon et piment  
*Roasted 'pattes bleues' chicken,  
kimchi galette, tarragon and chilli*

Fraises et roquette, riz noir soufflé, sorbet herbes fraîches  
*Strawberries and rocket, puffed black rice,  
fresh herb sorbet*

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille, croquant praliné  
*Creamy chocolate and vanilla 'caviar', crunchy praline*