

# LE DEJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOUR FÉRIÉ

FROM MONDAY TO FRIDAY, EXCLUDING BANK HOLIDAY

— 58€ —

Tomate de plein champ,  
anchoïade et lardo di Colonnata

*Field tomato,  
anchoïade and lardo di Colonnata*



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

*Seared daily catch,  
sea potatoes and tarama condiment*



Figues cuites et crues, granité de vin rouge,  
Chantilly à la feuille de figuier

*Raw and cooked figs, red wine granité,  
fig tree leaf Chantilly*

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 - Été/Automne 2025

# DÉJEUNER SUR BRANCHE

— 98€ —

BOISSONS INCLUSES

**Tomate de plein champ,  
anchoïade et lardo di Colonnata**

OU

**Seiche marinée, grenade, criste marine,  
crème d'amande et piment doux**

**Turbot de ligne grillé, haricots verts et prunes,  
breuil de monsieur Fabre**

OU

**Canette rôtie, oignons des Cévennes au café,  
pesto de tagette**

**Figues cuites et crues, granité de vin rouge,  
Chantilly à la feuille de figuier**

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 viande

Été/Automne 2023

# LUNCH ON THE BRANCH

— 98€ —

INCLUDING DRINKS

**Field tomato,  
anchoïade and lardo di Colonnata**

OR

**Marinated cutlefish, pomegranate, samphire,  
almond cream and soft chilli**

**Grilled line-caught turbot, green beans and plums,  
Mr Fabre breuil cheese**

OR

**Roasted duckling, onions from Cévennes with coffee,  
marigold pesto**

**Raw and cooked figs, red wine granité,  
fig tree leaf Chantilly**

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. Summer/Fall 2023

ASSORTIMENT DE FROMAGES  
DE NOS RÉGIONS — 18€

## RHIZOME

— 88€ UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

Tomate de plein champ,  
anchoïade et lardo di Colonnata

OU

Seiche marinée, grenade, criste marine,  
crème d'amande et piment doux

Turbot de ligne grillé, haricots verts et prunes,  
breuil de monsieur Fabre

OU

Canette rôtie, oignons des Cévennes au café,  
pesto de tagette

Figues cuites et crues, granité de vin rouge,  
Chantilly à la feuille de figuier

OU

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,  
croquant praliné



## BOUTURE

— 128€ (5 PLATS)

## FEUILLE

— 158€ (6 PLATS)

Tomate de plein champ,  
anchoïade et lardo di Colonnata

Seiche marinée, grenade, criste marine,  
crème d'amande et piment doux

Turbot de ligne grillé, haricots verts et prunes,  
breuil de monsieur Fabre

ET/OU

Canette rôtie, oignons des Cévennes au café,  
pesto de tagette

Figues cuites et crues, granité de vin rouge,  
Chantilly à la feuille de figuier

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 - Été/Automne 2023

ASSORTMENT OF CHEESES  
FROM OUR REGIONS — 18€

## RHIZOME

— 88€ ONLY FOR LUNCH

Field tomato,  
anchoïade and lardo di Colonnata

OR

Marinated cutlefish, pomegranate, samphire,  
almond cream and soft chilli

Grilled line-caught turbot, green beans and plums,  
Mr Fabre breuil cheese

OR

Roasted duckling, onions from Cévennes with coffee,  
marigold pesto

Raw and cooked figs, red wine granité,  
fig tree leaf Chantilly

OR

Creamy chocolate and vanilla 'caviar',  
crunchy praline



## BOUTURE

— 128€ (5 DISHES)

## FEUILLE

— 158€ (6 DISHES)

Field tomato,  
anchoïade and lardo di Colonnata

Marinated cutlefish, pomegranate, samphire,  
almond cream and soft chilli

Grilled line-caught turbot, green beans and plums,  
Mr Fabre breuil cheese

AND/OR

Roasted duckling, onions from Cévennes with coffee,  
marigold pesto

Raw and cooked figs, red wine granité,  
fig tree leaf Chantilly

Creamy chocolate and vanilla 'caviar',  
crunchy praline

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.  
Summer/Fall 2023

# FLORAÏSON

— 188€

Raviole croustillante de champignons,  
gingembre et piment, caviar gold  
*Mushroom, ginger and chilli crispy raviole,  
gold caviar*

Tomate de plein champ, anchoïade et lardo di Colonnata  
*Field tomato, anchoïade and lardo di Colonnata*

Seiche marinée, grenade, criste marine,  
crème d'amande et piment doux  
*Marinated cuttlefish, pomegranate, samphire,  
almond cream and soft chilli*

Turbot de ligne grillé, haricots verts et prunes,  
breuil de monsieur Fabre  
*Grilled line-caught turbot, green beans and plums,  
Mr Fabre breuil cheese*

Homard bleu sur la braise, melon charentais,  
sureau et corail  
*Blue lobster on the embers, melon from Charente,  
elderberry and coral*

Canette rôtie, oignons des Cévennes au café,  
pesto de tagette  
*Roasted duckling, onions from Cévennes with coffee,  
marigold pesto*

Figues cuites et crues, granité de vin rouge,  
Chantilly à la feuille de figuier  
*Raw and cooked figs, red wine granité,  
fig tree leaf Chantilly*

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