



LES
OMBRES

QUAI BRANLY

DÉJEUNER — *LUNCH*

DÉJEUNER — LUNCH

Du lundi au vendredi midi - From Monday to Friday noon

48€ — ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT

65€ — ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

98€ — POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF
TO COMPLEMENT THE APERITIF

Caviar sélection Kristal 20g, blinis et condiments
Caviar Kristal selection 20g, blinis and condiments

 **TRUFFE NOIRE SUR VOTRE PLAT +20€**
ADD BLACK TRUFFLE ON YOUR DISH

 **CAVIAR KRISTAL SUR VOTRE PLAT +30€**
ADD KRISTAL CAVIAR ON YOUR DISH

 **Plat végétarien — Vegetarian dish**

ENTRÉES — STARTERS

Royale de foie gras de canard, fine gelée «vanilla ginger pear»

Royale of duck foie gras, delicate «vanilla ginger pear» jelly

Artichaut camus de Bretagne, capucine et poutargue

Brittany Camus artichoke, nasturtium and bottarga



Gravlax de truite de Banka, aneth et vinaigrette betterave

Banka trout gravlax, dill and beetroot vinaigrette

Pâté en croûte de cochon et volaille, légumes en pickles

Pork and chicken pâté en croûte, pickled vegetables



Œuf mollet, épinards et champignons de crayère

Soft-boiled egg, spinach and mushrooms

PLATS — MAIN COURSES



Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, topinambours +12€

Scallops from the Bay of Seine, Jerusalem artichokes +12€



Retour de pêche, panais à la braise, sauce vin effervescent

Market catch, ember-roasted parsnip, sparkling wine sauce



Cookpot courge et truffe noire

Squash and black truffle cookpot



Canette de Challans, chou frisé et sauce agrodolce

Challans duckling, curly kale, agrodolce

Tartare de bœuf bien assaisonné, pommes gaufrettes

Well-seasoned beef tartare, crispy potatoes



Filet de bœuf au sautoir, gratin de macaroni et racine d'hiver, jus de bœuf truffé +12€

Pan-seared beef tenderloin, macaroni gratin and winter root vegetables, truffled beef jus +12€



Plat végétarien — Vegetarian dish

V FROMAGE ET DESSERTS — CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages de nos régions

Assortment of French cheeses

Composition agrumes, sorbet clémentine yuzu*

*Citrus composition, clementine yuzu sorbet**

Savarin, marmelade de citron et limoncello

Savarin, lemon marmalade and limoncello

Pommes confites comme une Tatin, crème crue

Tatin-style apple, raw cream

Palet noisette et chocolat*, glace aux trois vanilles* +6€

Hazelnut and chocolate entremets, three vanilla ice cream* +6€*

***Issu des Manufactures Alain Ducasse à Paris**

**From Alain Ducasse Manufactures in Paris*



LES
OMBRES
QUAI BRANLY

DÎNER & WEEK-END

DINER & WEEK—END

Tous les soirs et les déjeuners du week-end - Every evening and weekend lunches

98€ — ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

118€ — 2 ENTRÉES + PLAT + DESSERT
ou ENTRÉE + PLAT + 2 DESSERTS
2 STARTERS + MAIN COURSE + DESSERT
or STARTER + MAIN COURSE + 2 DESSERTS

98€ — POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF
TO COMPLEMENT THE APERITIF

Caviar sélection Kristal 20g, blinis et condiments
Caviar Kristal selection 20g, blinis and condiments

 **TRUFFE NOIRE SUR VOTRE PLAT +20€**
ADD BLACK TRUFFLE ON YOUR DISH

 **CAVIAR KRISTAL SUR VOTRE PLAT +30€**
ADD KRISTAL CAVIAR ON YOUR DISH

ENTREES — STARTERS

Homard de nos côtes, matignon de légumes et salade d'hiver +12€
Lobster from our coasts, vegetable matignon and winter salad +12€

Artichaut camus de Bretagne, capucine et poutargue
Brittany Camus artichoke, nasturtium and bottarga

 **Gravlax de truite de Banka, aneth et vinaigrette betterave**
Banka trout gravlax, dill and beetroot vinaigrette

 **Pâté en croûte de cochon et volaille, légumes en pickles**
Pork and chicken pâté en croûte, pickled vegetables

 **Œuf mollet, épinards et champignons de crayère**
Soft-boiled egg, spinach and mushrooms

Terrine de foie gras de canard marbrée, brioche feuilletée +12€
Marbled duck foie gras terrine, puff pastry brioche +12€

PLATS — MAIN COURSES

-  **Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, topinambours +12€**
Scallops from the Bay of Seine, Jerusalem artichokes +12€

-  **Lotte, panais à la braise, sauce Champagne et œufs de poisson**
Monkfish, ember-roasted parsnip, Champagne sauce, fish roe

- ✓ **Cookpot courge et truffe noire**
Squash and black truffle cookpot

- **Canette de Challans, chou frisé et sauce agrodolce**
Challans duckling, curly kale, agrodolce

Tartare de bœuf bien assaisonné, pommes gaufrettes
Well-seasoned beef tartare, crispy potatoes

- **Filet de bœuf au sautoir, gratin de macaroni et racine d'hiver, jus de bœuf truffé +12€**
Pan-seared beef tenderloin, macaroni gratin and winter root vegetables, truffled beef jus +12€

Épaule d'agneau de lait confite, petit épeautre, raz el hanout et crème aux herbes +24€ pour 2 personnes
Slow-braised milk-fed lamb shoulder, spelt, ras el hanout, herb cream +24€ for two guests

✓ FROMAGE ET DESSERTS — CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages de nos régions
Assortment of French cheeses

Composition agrumes, sorbet clémentine yuzu*
*Citrus composition, clementine yuzu sorbet**

Savarin, marmelade de citron et limoncello
Savarin, lemon marmalade and limoncello

Pommes confites comme une Tatin, crème crue
Tatin-style apple, raw cream

Palet noisette et chocolat*, glace aux trois vanilles* +6€
Hazelnut and chocolate entremets, three vanilla ice cream* +6€*

***Issu des Manufactures Alain Ducasse à Paris**
**From Alain Ducasse Manufactures in Paris*

✓ **Plat végétarien — Vegetarian dish**

Prix nets en euro, taxes et service compris / Un document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes / Moyens de paiement acceptés : Cartes bancaires, American Express, espèces / Hiver 2026.
Net prices in euro, taxes and service included / An allergen summary is in free access, please ask a member of our team / Accepted payment: Bank cards, American Express, cash / Winter 2026.