



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

 **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, fine «vanilla ginger pear» jelly

✓ **Asperges blanches, sauce Maltaise et noisettes torréfiées**
White asparagus, Maltese sauce and toasted hazelnuts

💡 **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 parfait, petits pois, fèves et asperges vertes, menthe et émulsion au citron**
Perfect egg, peas, broad bean and green asparagus, mint emulsion and lemon sauce

PLATS — MAIN COURSES

💡 **Sole sur arête à la Grenobloise, mousseline de pomme de terre aux herbes et pousses d'épinard +12€**
Grenobloise-style Sole on the bone, potato mousseline with herbs, and spinach shoots +12€

💡 **Retour de pêche, panais à la braise, sauce vin effervescent et œufs de poisson**
Market's catch, ember-roasted parsnip, sparkling wine sauce and fish roe

✓ **Cookpot courge et dernières truffes**
Squash and truffle cookpot

Canette de Challans, chou frisé et sauce agrodolce
Challans duck, Savoy cabbage, agrodolce sauce

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

Filet de bœuf au sautoir, gratin de macaroni, jus de bœuf truffé +12€
Pan-seared beef tenderloin, macaroni gratin and truffled beef jus +12€

V FROMAGE ET DESSERTS — CHEESE & DESSERTS

Assortiment de fromages de nos régions

Assortment of French cheeses

Composition agrumes, sorbet yuzu

Citrus composition, yuzu sorbet

Savarin, marmelade de citron et limoncello

Savarin, lemon marmalade and limoncello

Fraises gariguettes en différentes textures, aneth et sorbet fenouil

Gariguettes strawberries in different textures, dill and fennel sorbet

Palet noisette et chocolat, glace aux deux vanilles +6€

Hazelnut and chocolate entremets, two vanilla ice cream +6€



LES
OMBRES

QUAI BRANLY

DÎNER & WEEK-END

DÎNER & 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

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

ENTREES — STARTERS

Homard de nos côtes, matignon de légumes et jeunes pousses de printemps +12€
Lobster from our coasts, vegetable matignon and young spring shoots +12€

 **Asperges blanches, sauce Maltaise et noisettes torréfiées**
White asparagus, Maltese sauce and toasted hazelnuts

 **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 parfait, petits pois, fèves et asperges vertes,
menthe et émulsion au citron**
*Perfect egg, peas, broad bean and green asparagus,
mint emulsion and lemon sauce*

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

PLATS — MAIN COURSES

Retour de pêche, panais à la braise, sauce Champagne et caviar

Market's catch, ember-roasted parsnip, Champagne sauce and caviar



Sole sur arête à la Grenobloise, mousseline de pomme de terre aux herbes et pousses d'épinard +12€

Grenobloise-style Sole on the bone, potato mousseline with herbs, and spinach shoots +12€



Cookpot courge et dernières truffes

Squash and truffle cookpot

Canette de Challans, chou frisé et sauce agrodolce

Challans duck, Savoy cabbage, agrodolce sauce

Tartare de bœuf bien assaisonné, pommes gaufrettes

Well-seasoned beef tartare, crispy potatoes

Filet de bœuf au sautoir, gratin de macaroni, jus de bœuf truffé +12€

Pan-seared beef tenderloin, macaroni gratin and 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 yuzu

Citrus composition, yuzu sorbet

Savarin, marmelade de citron et limoncello

Savarin, lemon marmalade and limoncello

Fraises gariguettes en différentes textures, aneth et sorbet fenouil

Gariguettes strawberries in different textures, dill and fennel sorbet

Palet noisette et chocolat, glace aux deux vanilles +6€

Hazelnut and chocolate entremets, two vanilla ice cream +6€

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.