



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**

ENTREES — STARTERS


Chair de crabe, mayonnaise à la bisque de homard, jus pomme-céleri
Crab meat, lobster bisque mayonnaise, apple & celery jus


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


 **Gravlax de saumon de Norvège, radis croquants et sauce aigrette**
Norwegian salmon Gravlax, radish, aigrette sauce

Pâté en croûte de canard et figes, légumes en pickles
Duck & figs Paté en croûte, pickled vegetable

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, chou pointu, algues et sauce Yassa**
Market's catch, hispi cabbage, seaweed & Yassa sauce

 **Gnocchis de pomme de terre, blette, olive et citron de Sicile**
Potato gnocchis, chard, olive & sicilian lemon

Suprême de volaille fermière, céleri confit et morilles au vin jaune
Poultry Supreme, confit celery & vin jaune morel

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

Filet de bœuf au sautoir, légumes printaniers, purée de pomme de terre et jus moutardé +12€
Pan-seared beef tenderloin, spring vegetables, mash potato & mustard jus +12€

 **Exposition AFRICA FASHION au musée du quai Branly jusqu'au 12/07/2026**
AFRICA FASHION Exhibition at the quai Branly museum until July 12, 2026

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€