



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

ENTRÉES — 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 malthaise 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

**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*

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

PLATS — MAIN COURSES



Retour de pêche, chou pointu, algues et sauce Yassa
Market's catch, hispi cabbage, seaweed & Yassa sauce



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€



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€



Épaule d'agneau de lait confite, petit épeautre, raz el hanout et crème aux herbes +24€ pour 2 personnes
Slow-braised suckling 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

Rhubarbe pochée, glace amande - verveine
Poached rhubarb, almond & verveine ice cream

Paris Brest des Ombres, praliné noisette
Paris-Brest Les Ombres, hazelnut praliné

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€



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

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.