



LES  
OMBRES

ROOFTOP DU MUSÉE DU QUAI BRANLY

DÉJEUNER - LUNCH

20 ★ MUSÉE DU QUAI BRANLY  
JACQUES CHIRAC

20 ans de dialogue des cultures

# 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 APÉRITIF

**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

**Chair de crabe à la mayonnaise à la bisque de homard, céleri et pomme**

*Crab meat with lobster bisque mayonnaise, apple and celery jus*

✓ **Déclinaison de tomates, basilic, crémeux de mozzarella et pistaches torréfiées**  
*Variation of tomatoes, basil, creamy mozzarella and roasted pistachios*

💡 **Gravlax de saumon de Norvège, sauce aigrette, radis croquant**  
*Norwegian salmon Gravlax, radish, aigrette sauce*

**Pâté en croûte de canard, figes et cochon, légumes en pickles**

*Duck, fig and pork pâté en croûte, pickled vegetables*

## PLATS – MAIN COURSES

💡 **Pêche du jour, courgette aux algues et sauce coquillages**  
*Market's catch, seaweed zucchini and shellfish sauce*

💡 **Poulpe au barbecue grillé et laqué, piquillos et maïs**  
*Charcoal-grilled and glazed octopus, piquillo peppers and corn*

✓ **Gnocchis de pomme de terre aux blettes et citron de Sicile**  
*Potato gnocchis, chard, olive and sicilian lemon*

**Suprême de volaille fermière, artichauts poivrade, jus des feuilles rôties**

*Poultry Supreme, poivrade artichokes, roasted leaf jus*

**Tartare de bœuf bien assaisonné, pommes gaufrettes maison**

*Well-seasoned beef tartare, home made crispy potatoes*

**Filet de bœuf au sautoir, mousseline de pomme de terre,  
jus moutardé et légumes d'été +12€**

*Pan-seared beef tenderloin, summer vegetables,  
mash potato and mustard jus +12€*

## ✓ FROMAGE ET DESSERTS – CHEESE & DESSERTS

### **Assortiment de fromages de nos régions : sélection Marie-Anne Cantin**

*Assortment of French cheeses: selection by Marie-Anne Cantin*

### **Cerise à la fleur de sureau, palet breton et vinaigrette cerise-olive**

*Cherry with elderflower, «palet breton» shortbread, cherry-olive vinaigrette*

### **Paris Brest Les Ombres, praliné noisette**

*Paris-Brest Les Ombres, hazelnut praliné*

### **Fraises de nos terroirs en différentes textures, aneth et sorbet fenouil**

*Strawberries from our region 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€*