



LES
OMBRES

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€