



LES  
OMBRES

ROOFTOP DU MUSÉE DU QUAI BRANLY

DÎNER & WEEK-END

20 ★ MUSÉE DU QUAI BRANLY  
JACQUES CHIRAC

20 ans de dialogue des cultures

# DÎNER ET 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*

 **Plat végétarien – Vegetarian dish**




**Exposition AFRICA FASHION jusqu'au 12/07/2026**

*AFRICA FASHION Exposition until 12/07/2026*

## 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 aigrelette, radis croquant**  
*Norwegian salmon Gravlax, radish, aigrelette sauce*

**Pâté en croûte de canard, figes et cochon, légumes en pickles**  
*Duck, fig and pork pâté en croûte, pickled vegetables*

 **Œuf parfait, champignons sautés, sabayon au beurre noisette et truffe d'été**  
*«Perfect» egg, sautéed mushrooms, brown butter sabayon with summer truffle*

 **Homard de nos côtes, matignon de légumes, sucrine et curry +12€**  
*Lobster from our coasts, vegetable matignon, Baby Gem lettuce and curry +12€*

## PLATS – MAIN COURSES

 **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*

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

**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€*

 **Épaule d'agneau de lait confite, tajine de légumes au ras el hanout, labneh**  
*+24€ pour 2 personnes*  
*Slow-braised suckling lamb shoulder, vegetable tagine with ras el hanout, labneh*  
*+24€ for two guests*

## ✓ 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€*