



LES
OMBRES

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€