



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, mozzarella foam and roasted pistachios*

- 💡 **Carpaccio de daurade, carotte, orange, coriandre**  
*Sea Bream carpaccio, carrot, orange, coriander*

**Pâté en croûte de cochon et volaille au citron confit, légumes en pickles**  
*Pork and poultry Pâté en Croûte with preserved lemon, 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, poudre d'olive et citron**  
*Potato gnocchis, chard, olive powder and lemon*

**Suprême de volaille, artichauts poivrade, jus des feuilles rôties**  
*Poultry Supreme, poivrade artichokes, roasted leaf jus*

**Tartare de bœuf taillé au couteau, assaisonné aux anchois et Parmesan, sucrine, moutarde en grain et ciboulette**  
*Knife-cut beef tartare, seasoned with anchovies and Parmesan, baby gem lettuce, whole-grain mustard, and chives*

**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€*

## V FROMAGE ET DESSERTS – CHEESE & DESSERTS

### **Fromages de chèvre : sélection Marie-Anne Cantin**

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

### **Vacherin aux fruits rouges**

*Red fruits Vacherin*

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

*Paris-Brest Les Ombres, hazelnut praliné*

### **Pêche jaune au thym et au champagne**

*Yellow peach with thyme and Champagne*

### **Palet noisette et chocolat, glace aux deux vanilles +6€**

*Hazelnut and chocolate entremets, two vanilla ice cream +6€*