



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

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

- ✓ **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, 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

- 💡 **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€

Côte de cochon cuite au barbecue, aubergine grillé au zaatar et labneh

+24€ pour 2 personnes

Barbecued pork chop, grilled eggplant with za'atar and labneh

+24€ for two guests

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€