



LES
OMBRES

ROOFTOP DU MUSÉE DU QUAI BRANLY

DÎNER, WEEK-END
& JOURS FÉRIÉS

20 ★ MUSÉE DU QUAI BRANLY
JACQUES CHIRAC

20 ans de dialogue des cultures

DÎNER, WEEK-END & JOURS FÉRIÉS

Tous les soirs et les déjeuners du week-end et jours fériés

Every evening and at lunchtime on weekends and public holidays

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 tourteau en mimosa

gelée pomme et céleri, caviar osciètre de la maison Kaviari +10€

Brown crab meat mimosa, apple and celery jelly, ossetra caviar from

«Maison Kaviari» +10€

Salade Romaine «façon Caesar»,

poudre de poitrine de porc grillée, parmesan et chips de pain

Roman lettuce «Caesar style», grilled pork belly powder, parmesan and bread crisps



Carpaccio de daurade, carotte, orange, coriandre

Sea Bream carpaccio, carrot, orange, coriander

Pâté en croûte de cochon, canard et figues, betteraves en pickles

Pork, duck and figs Pâté en croute, pickled beetroot



Gratin de macaronis, artichaut, vieux Comté et truffe d'automne,

émulsion au vin jaune +10€

Baked macaroni, artichoke, aged Comté and autumn truffle,

Vin Jaune emulsion +10€



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 sweetcorn



Gnocchis de pomme de terre aux blettes, poudre d'olive et citron

Potato gnocchis, chard, olive powder and lemon

Volaille de Luteau rôtie, estragon, champignon sautés,

émulsion sous-bois et jus réduit

Roasted Luteau poultry, tarragon, sautéed mushrooms,

woodland emulsion and reduced jus

Tartare de bœuf taillé au couteau, assaisonné aux anchois et Parmesan,

sucrine, moutarde en grain et ciboulette

Knife-cut tartare, seasoned with anchovies and Parmesan,

baby gem lettuce, whole-grain mustard and chive



Retour de pêche juste snackée, fenouils en différentes textures

et jus d'une bouillabaisse

Seared market's catch, fennel in different textures and bouillabaisse jus

Filet de bœuf au sautoir, mousseline de pomme de terre, jus moutardé

et légumes sautés +12€

Pan-seared beef tenderloin, mash potato, mustard jus, sautéed vegetables +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

FROMAGE ET DESSERTS – CHEESE & DESSERTS

✓ **Fromages de chèvre : sélection Marie-Anne Cantin**
Goat cheeses «selection Marie-Anne Cantin»

✓ **Riz au lait, caramel lactée et noisettes torréfiées**
Rice pudding, milk caramel and roasted hazelnuts

✓ **Paris Brest Les Ombres, pralinée noisette**
Paris Brest Les Ombres, hazelnut praliné

**Pavlova figue et amande,
sorbet feuille de figuier et vinaigrette à la sauge**
Fig and almond pavlova, fig leaf sorbet and sage vinaigrette

Palet noisette et chocolat, glace aux deux vanilles +6€
Hazelnut and chocolate entremets, two vanilla ice cream +6€