



  
*Café de l'Homme*  
PARIS

PLACE DU  
TROCADERO

**17**

PARIS

# Délices d'entrées

*Delicious starters*

---

## Secrets du terroir

Douce betterave de couleur, cuite en croûte de sel  
nuage de betterave infusion café

### *Secrets of the terroir*

*Sweet color beetroot cooked in salted crust, beetroot & coffee infusion*

## Œuf meurette

Champignons de Paris rosés, oignons grelots, sumac

### *Meurette-style egg*

*Pink Paris mushrooms, pearl onions, sumac*

## Élégance des profondeurs

Carpaccio de poulpe laqué, vinaigrette passion

### *Elegance of the depths*

*Lacquered octopus carpaccio, passion fruit vinaigrette*

## Explosion aromatique

Bœuf Salers en tataki relevé aux 11 aromates

### *Aromatic explosion*

*Salers beef tataki enhanced with 11 aromatic spices*

## Saumon Label Rouge en gravlax

Sublimé par une vinaigrette à la passion et accompagné de crème  
de raifort

### *Label Rouge certified gravlax salmon*

*Sublimated by a passionfruit vinaigrette and served with  
horseradish cream*

## L'harmonie entre le foie gras et la poire confite

### *pain d'épices parfumé*

*The harmony between foie gras and candied pear,  
fragrant gingerbread*

# Poissons et trésors de la mer

*Fish and treasures from the sea*

---

## Cabillaud skrei à la grenobloise

Pommes de terre confites, citron cédrat, câpres frites

*Skrei cod with Grenoble sauce*

*Candied potatoes, cedrat lemon, fried capers*

## Lotte sauvage

Champignons de Paris rosés, douce purée d'oignons, sauce vin jaune

*Wild caught monkfish*

*Pink Paris mushrooms, sweet onion puree, yellow wine sauce*

# Sélection de viandes et volailles raffinées

*Selection of refined meats and poultry*

---

## Filet de veau délicatement cuit

Panais rôtis au beurre, pommes vanille caramélisées

*Delicately cooked veal fillet*

*Butter-roasted parsnips, caramelized vanilla flavoured apples*

## Filet de bœuf de Salers

Accompagné de son mille-feuille de pommes de terre truffé

*Salers beef fillet*

*Served with a truffled potato mille-feuille*

## Volaille fermière Label Rouge

Gnocchis au parmesan, pleurotes et jus corsé

*Red Label free-range poultry*

*Parmesan gnocchi, oyster mushroom and rich jus*

## Bœuf en cuisson lente pendant 7 heures

Nappé d'une délicate réduction de jus et accompagné de carottes parfaitement confites

*Beef slowly cooked for 7 hours*

*Drizzled with a delicate jus reduction and served with perfectly candied carrots*

# Pâtes signatures

*Signature pasta*

---

**Coquillettes crémeuses à la truffe façon risotto** 

Accompagnées de champignons savoureux et parmesan fondant

*Creamy truffle-infused coquillettes, risotto-style*

*Served with delicious mushrooms and melted parmesan*

**Conchiglioni au pesto, tomates cerises, parmesan**

*Conchiglioni with pesto, cherry tomatoes, parmesan*

# Accompagnements gourmands

*Gourmet accompaniments*

---

**Cœur de laitue, vinaigrette balsamique** 

*Lettuce heart, balsamic vinaigrette*

**Purée de pommes de terre maison** 

*Homemade mashed potatoes*

**Purée de pommes de terre à la truffe** 

*Truffle-infused mashed potatoes*

**Purée de courge butternut au beurre noisette** 

*Butternut squash and brown butter purée*

**Frites maison croustillantes** 

*Homemade crispy french fries*

**Assiette de légumes de saison**

*Seasonal vegetable plate*

# Assortiment de fromages

*Cheese assortment*

---

**Brie de Meaux truffé de la ferme Rothschild,  
Mont d'Or AOP, Comté affiné 18 mois** 🍷🌰

*Croquant de poires au miel, noisettes*

*Truffled Brie de Meaux from the Rothschild farm,  
Mont d'Or AOP certified, 18 month aged Comté*

*Honeyed crunchy pears, hazelnuts*

# Sélection gourmande

*Greedy selection*

---

**Délice chaud au chocolat, noisette du Piémont**

*Chocolate delight with Piedmont hazelnuts*

**Tarte aux pommes glacées au calvados, crème vanillée** 🍷🌰🍷

*Calvados-glazed apple tart, vanilla cream*

**Cap Ferret Paris** 🍷🌰🍷🍷

*Assortiment de choux au sucre cristal, crème chantilly infusée  
à la vanille de Madagascar, élixir de chocolat Ouganda 70%*

*Cap Ferret Paris*

*Assortment of crystal sugar puffs, Madagascar vanilla-infused  
whipped cream, 70% Uganda chocolate elixir*

**Crème brûlée au muscovado, délicatement parfumée  
au caramel** 🍷🍷

*Muscovado crème brûlée, infused with caramel*

**Mille-feuille aux 2 chocolats, caramel** 🍷🌰🍷🍷

*Two-chocolate & caramel mille-feuille*

**Flan onctueux à la vanille de Madagascar** 🌰🍷🍷

*Velvety Madagascar vanilla flan*

# Eaux minérales

Water

---

**Bonneval naturelle plate** 75 cl

Eau minérale de Savoie

**Bonneval pétillante** 75 cl

Eau minérale de Savoie

**Vittel** 50 cl

**Perrier Fines Bulles** 50 cl

## ALLERGÈNES

Allergens

---



Poissons  
Fish



Crustacés  
Crustaceans



Céleri  
Celery



Sésame  
Sesame



Lupins  
Lupins



Oeufs  
Eggs



Mollusque  
Mollusca



Soja  
Soya



Gluten  
Cereals



Moutarde  
Mustard



Arachide  
Peanuts



Lait  
Milk



Sulfites  
Sulfites



Fruits à coque  
Nuts

**Mentions légales :**

*Prix nets TTC en euros, service compris.*

*Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 du 17 décembre 2002, Café de l'Homme et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes (France\* - Allemagne\*\* - US\*\*\*).  
Les plats faits maison sont élaborés en France à partir de produits bruts.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

*Service included- Our prices are TTC.*

*According to the provisions governed by decree n ° 2002-1467 of December 17, 2002,  
Café de l'Homme and its suppliers are committed and guarantee the origin of all their meats (France \* - Germany  
\*\* - US \*\*\*). Homemade dishes are made in France from raw products.  
Alcohol abuse is bad for your health.*

**cafedelhomme.com**



Café de l'Homme  
PARIS