



  
*Café de l'Homme*  
PARIS

PLACE DU  
TROCADERO

**17**

PARIS

# Délices d'entrées

*Delicious starters*

---

## Secret du terroir

Asperges blanches françaises, œuf en mimosa, sauce condiments

*Secret of the terroir*

*French white asparagus, mimosa egg, condiments sauce*

## Plaisir printanier

Délicieuses tomates de couleur, straciatella

*Spring delight*

*Delicious colorful tomatoes, straciatella*

## Explosion aromatique

Filet de bœuf Salers en tataki relevé aux 11 aromates

*Aromatic explosion*

*Salers beef fillet tataki enhanced with 11 aromatic spices*

## Délice de gravlax

Saumon Label Rouge, sublimé par une vinaigrette à la passion accompagné de crème de raifort

*Gravlax delight*

*Label Rouge salmon, sublimated by a passionfruit vinaigrette served with horseradish*

## L'harmonie entre le foie gras et la poire confite pain d'épices parfumé

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

## Trésor de l'océan

Thon rouge de ligne mi-cuit, condiment vinaigré au ponzu

*Ocean treasure*

*Semi-cooked line-caught bluefin tuna, ponzu vinegar condiment*

# Entrées à partager • 2 personnes

*Starters to share • 2 persons*

---

## La découverte marine

Duo de fines tranches de Thon rouge de ligne mi-cuit,  
saumon Label Rouge en gravlax, vinaigrette ponzu

*The wonders of the sea*

*Duo of thin slices of semi-cooked line-caught bluefin tuna,  
Label Rouge salmon in gravlax, ponzu vinaigrette*

# Poissons et trésors de la mer

*Fish and treasures from the sea*

---

## Gambas de Madagascar

Risotto de fregola sarda aux fruits secs

*The Madagascar prawn*

*Fregola sarda risotto with dried fruits*

## Seiche confite à l'huile d'olive

Houmous de carotte, condiment carotte, pois chiche, oignon, citron cédrat

*Cuttlefish confit in olive oil*

*Carrot hummus, carrot condiment, chickpeas, onion, cedrat lemon*

## Saumon gravlax Label Rouge snacké

Endives caramélisées à l'orange

*Snacked Label Rouge gravlax salmon*

*Caramelized endives with orange*

# Sélection de viandes et volailles raffinées

*Selection of refined meats and poultry*

---

## Trilogie d'agneau français

Asperges vertes, ail des ours et son jus corsé

*French lamb trilogy*

*Green asparagus wild garlic and its rich jus*

Accompagnement Saké Heavensake 4 cl

*Sake Heavensake accompagnement* 4 cl

Extra 10-

## 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

Gnocchi au parmesan, pleurotes et jus corsé

*Label Rouge free-range poultry*

*Parmesan gnocchi, oyster mushroom and rich jus*

## Bœuf en cuisson lente pendant 7 heures

Nappé d'une délicate réduction de jus,

accompagné de carottes parfaitement confites

*Beef slowly cooked for 7 hours*

*Drizzled with a delicate jus reduction,*

*served with perfectly candied carrots*

# Pâtes signature

*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*

## Crèmeux de fregola sarda aux fruits secs

*Creamy fregola sarda with dried fruits*

# Plaisirs à partager • 2 personnes

*Pleasures to share • 2 persons*

---

Sole entière • 1,2 kg • meunière 

*Câpres frites, citron cédrat*

*Whole sole • 1.2 kg • meunière style*

*Fried capers, cedrat lemon*

Extra\* 45-

Belle côte de boeuf Salers

*Beautiful Salers prime rib of beef*

Extra\* 30-

*Deux accompagnements au choix inclus*

*Choice of two side dishes*

\*pour deux personnes

\*for two persons


# Accompagnements gourmands

*Gourmet accompaniments*

---

Cœur de laitue, huile d'olive citronnée 

*Lettuce heart, lemon-infused olive oil*

Purée de pommes de terre 

*Mashed potatoes*

Assiette de légumes de saison

*Seasonal vegetable plate*

Truffe melanosporum

*Melanosporum truffle*

Extra 45-

Caviar osciète 

*Osciète caviar*

Extra 30-

# Sélection gourmande

*Gourmet selection*

---

## Baba Embargo Añejo

Rhum Embargo Añejo Extra, crème vanillée

*Embargo Añejo baba*

*Embargo Añejo Extra Rum, vanilla cream*

**Accompagnement Rhum El Pasador de Oro XO <sup>4cl</sup>**  
*El Pasador de Oro XO Rum accompagnement <sup>4cl</sup>*

Extra 16-

## Mousse chocolat aux 1000 éclats

*Chocolate mousse with 1000 slivers*

## L'éternel fruits de saison infusé à la menthe

*The eternal seasonal fruits infused with mint*

**Accompagnement citron caviar**  
*Caviar lemon accompagnement*

Extra 6-

## 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*

## Riz au lait à la vanille d'exception Cribbiana, Guatemala

*Perfect rice pudding, Cribbiana vanilla, Guatemala*

## La pavlova litchi accompagnée de son caviar de citron

*Pavlova with lychee, lemon caviar*

# 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.

Les prix varient selon la disponibilité, la saisonnalité, l'emplacement, le jour de la semaine

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.

The prices vary depending on availability, seasonality, location, and the day of the week

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.



Café de l'Homme  
PARIS