




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, stracciatella

Spring delight

Delicious colorful tomatoes, stracciatella

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

Extra 10-

Sake Heavensake accompagnement 4 cl

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

Thon rouge de ligne, laquage soja, miel, yuzu    Extra* 30-
Line-caught bluefin tuna, soy, honey, yuzu glaze

Belle côte de boeuf Salers Extra* 40-
Beautiful Salers prime rib of beef

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, tuber aestivum Extra 30-
Tuber aestivum truffle

Caviar osciète  Extra 30-
Osciète caviar

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 ^{4cl}
El Pasador de Oro XO Rum accompagnement ^{4cl}

Extra 18-

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