




Café de l'Homme
PARIS

PLACE DU
TROCADERO

17

PARIS

Charles Heidsieck

Champagne à la coupe 12,5cl

Brut Réserve • Rosé Réserve • Blanc de Blancs

25-

30-

30-

Délices d'entrées

Delicious starters

Trésor de l'océan

Sashimis de daurade Label Rouge, condiment vinaigré au ponzu

Ocean treasure

Label Rouge sea bream sashimis with ponzu vinegar condiment

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

Profondeur marine

Merlan sauvage cuit à la flamme, fine gelée d'escabèche accompagné de crème de raifort

Gravlax delight

Wild whiting cooked over flame, fine escabeche jelly

served with horseradish

Croustillant de langoustines et son sabayon hollandais rafraîchit aux agrumes

Crispy langoustines with a citrus-infused hollandaise sabayon

L'harmonie entre le foie gras et la rhubarbe confite, pain d'épices parfumé

The harmony between foie gras and candied rhubarb, flavored gingerbread

Entrées à partager

Starters to share

La découverte marine

Duo de sashimis de daurade Label Rouge, thon rouge de ligne, condiment vinaigré

The wonders of the sea

Duo of Label Rouge sea bream sashimis, line-caught tuna, vinegar condiment

Poissons et trésors de la mer

Fish and treasures from the sea

Saint Pierre sauvage cuit façon meunière

Paimpol glacés, sauce choron

Wild Saint Pierre cooked meunière style

Glazed Paimpol, choron sauce

Seiche confite à l'huile d'olive

Condiment et houmous de carottes, pois chiches, oignon

Cuttlefish confit in olive oil

Carrot condiment and hummus, chickpeas, onion

Thon rouge de ligne snacké



Chou fleur grillé au zaatar, beurre blanc à l'harissa fumée

Snacked line-caught red tuna

Grilled cauliflower with zaatar, smoked harissa beurre blanc

Sélection de viandes et volailles raffinées

Selection of refined meats and poultry

Cœur de ris de veau gratiné au Salers  
Moutabal d'aubergine, feta et son jus de veau rafraîchi au xérès
Gratinated veal sweetbreads with Salers cheese
Moutabal eggplant with feta and sherry-Infused veal jus

Filet de bœuf de Salers
Accompagné de sa pomme de terre grenaille rôtie au beurre
Salers beef fillet
Served with grenaille roasted butter delicacy potato

Volaille fermière Label Rouge rôtie   
Maïs croquant et fondant, pop-corn au curry et son jus de volaille
Roasted free-range Label Rouge poultry
Crispy and tender corn, curry popcorn, and its poultry jus

Agneau braisé pendant 7 heures   
Mille-feuille de pomme de terre et butternut, condiment tajine abricot, datte
Lamb slowly cooked for 7 hours
Potato and butternut mille-feuille, apricot-date tagine condiment

Pâtes signature

Signature pasta

Coquillettes à la truffe façon risotto    
Accompagnées de champignons savoureux et parmesan fondant
Truffle-infused coquillettes, risotto-style
Served with delicious mushrooms and melted parmesan

Linguini alle vongole, coques et palourdes     
Linguini with clams and cockles

Plaisir à partager

Pleasure to share


Belle côte de boeuf Salers
Beautiful Salers prime rib of beef

Extra 40-

Deux accompagnements au choix inclus
Choice of two side dishes

Suppléments gourmands

Gourmet supplements

Cœur de laitue vinaigrette au balsamique 
Heart of lettuce with balsamic vinaigrette

Purée de pommes de terre maison 
Homemade mashed potatoes

Assiette de légumes de saison
Seasonal vegetable plate

Caviar osciètre de la maison Kaviari 
Kaviari osciètre caviar

Extra 30-

Sélection gourmande

Gourmet selection

Tarte citron, nuage de meringue     

Lemon tart, cloud of meringue

Citron caviar

Caviar lemon

Extra 9-

Limoncello Villa Massa 4 cl

Villa Massa Limoncello

Extra 9-




«La Lova» Poire Williams 

Williams pear «La lova»

Liqueur maison poire Williams 4 cl

Homemade Williams Pear liqueur

Extra 9-

Tiramisu mascarpone au café Arabica, praliné café    

Tiramisu mascarpone Arabica coffee, praline coffee

Embargo Cacao 4 cl

Cacao Embargo

Extra 9-

Assiette de fruits rouges, chantilly vanille 

Mixed red berries plate, vanilla whipped cream

Onctueuse crème brûlée vanille de Madagascar  

Creamy Madagascar vanilla crème brûlée

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*

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.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Service included- Our prices are TTC.

Homemade dishes are made in France from raw products.
Alcohol abuse is bad for your health.

cafedelhomme.com



Café de l'Homme
PARIS