



  
*Café de l'Homme*  
PARIS

PLACE DU  
TROCADERO

**17**

PARIS

# 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 automnal

Tombée fondante de champignons, cœur de jaune d'œuf confit, émulsion d'extraction de champignons légère au yuzu

*Autumn delight*

*Melting mushroom medley, heart of candied egg yolk, light mushroom extraction emulsion with yuzu*

## Joyau de la mer

Homard de nos côtes laqué au caramel d'agrumes, raviole céleri et fève tonka

*Jewel of the sea*

*Lobster from our coasts glazed with a citrus caramel, celery and tonka bean ravioli*

## Profondeur marine

Rouget sauvage cuit en escabèche, panna cotta au sobacha et mayonnaise aux herbes

*Ocean treasure*

*Wild red mullet cooked escabeche style, sobacha panna cotta and herbs mayonnaise*

## Explosion aromatique

Filet de bœuf Salers en tataki relevé aux 11 aromates

*Aromatic explosion*

*Salers beef fillet tataki enhanced with 11 aromatic spices*

## L'harmonie du terroir

Escargots de Touraine, pommes de terre confites, émulsion de beurre persillé

*Terroir harmony*

*Touraine snails, slow-cooked potatoes, parsley butter foam*

# Entrées à partager

*Starters to share*

---

## La découverte marine

Duo de fines tranches de sashimis de daurade sauvage et de homard de nos côtes laqué au caramel d'agrumes

*The wonders of the sea*

*Duo of thin slices sashimis of wild sea bream and lobster from our coasts glazed with a citrus caramel*

# Poissons et trésors de la mer

*Fish and treasures from the sea*

---

## Saint-Jacques dans l'esprit d'une bouillabaisse

Fenouil, céleri, pommes de terre confites accompagnées de rouille

*Scallops in the spirit of a bouillabaisse*

*Fennel, celery and confit potatoes served with a rouille*

## Bar sauvage cuit meunière

Tombée de pousses d'épinard au poivre du Sarawak accompagnée de son condiment tomate, ciboulette et citron vert

*Wild sea bass cooked meunière*

*Sautéed spinach sprouts with Sarawak pepper served with a tomato, chive and lime condiment*

## Espadon sauvage

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

*Wild swordfish*

*Grilled cauliflower with zaatar and smoked harissa beurre blanc*

# Sélection de viandes et volailles raffinées

*Selection of refined meats and poultry*

---

**Magret de canard des Landes fumé à la feuille de cigare** 

Mille-feuille de patate douce et son jus saveur miel

*Landes duck breast smoked with cigar leaves*

*Sweet potato mille-feuille with a honey infused jus*

**Filet de bœuf de Salers** 

Accompagné de ses pommes de terre grenaille rôties au beurre

*Salers beef fillet*

*Served with grenaille potato roasted with butter*

**Volaille fermière Label Rouge rôtie**    

Chou farci façon chartreuse, pétales de choux de Bruxelles déglacées au jus de citron et jus de volaille

*Roasted free-range Label Rouge poultry*

*Cabbage stuffed à la chartreuse with Brussels sprouts deglazed with lemon and chicken stock*

**Bœuf braisé pendant 7 heures**  

Déclinaison de carottes confites et en purée

*Beef slowly cooked for 7 hours*

*Variation of confit and mashed carrots*

## 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*

**Gratiné de crozets au Beaufort**   

Accompagné d'un nuage de champignons

*Crozets gratin with Beaufort cheese*

*Served with a mushroom foam*

# Plaisir à partager

*Pleasure to share*

---

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

*Deux accompagnements au choix inclus*  
*Choice of two side dishes*

Supplément truffe Melanosporum Extra 30-  
*Melanosporum Truffle supplement*

# Suppléments gourmands

*Gourmet supplements*

---

Cœur de laitue vinaigrette au citron Extra 15-  
*Heart of lettuce with lemon vinaigrette*

Frites maison croustillantes Extra 15-  
*Crispy homemade French fries*

Caviar osciètre de la maison Kaviari  Extra 30-  
*Kaviari osciètre caviar*

Supplément truffe Melanosporum Extra 30-  
*Melanosporum Truffle supplement*

# Sélection gourmande

*Gourmet selection*

---

L'intense coco, dacquoise, touche de citron vert 

*The intense coconut, dacquoise, touch of lime*

**Rhum coco, citron vert** 4 cl

Extra 9-

*Coconut, lime rum*

«La Lova» grenade 

*Meringue légère citron, coeur grenade*


*Pomegranate «La Lova»*

*Light lemon meringue, heart of pomegranate*

**Liqueur maison grenade** 4 cl

Extra 9-

*Homemade pomegranate liqueur*


Tiramisu mascarpone au café arabica, praliné café 

*Tiramisu mascarpone arabica coffee, praline coffee*

**Embargo Cacao** 4 cl

Extra 9-

*Cocoa Embargo*

Le succès chocolat, crème anglaise muscovado 

*Chocolate success with muscovado custard*

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