



  
*Café de l'Homme*  
PARIS

PLACE DU  
TROCADERO

**17**

PARIS

# Délices d'entrées

*Delicious starters*

---

## L'harmonie du terroir

Carpaccio de betteraves de couleurs, vinaigrette ricotta et noisettes

*Terroir harmony*

*Multicolored beetroot carpaccio, ricotta and hazelnuts vinaigrette*

## 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

Saumon Label Rouge, tuile croustillante, mandarine confite bio

*Marine depth*

*Label Rouge salmon, crispy tuile, organic candied mandarin*

## Explosion aromatique

Filet de bœuf Salers en tataki, relevé aux 11 aromates

*Aromatic explosion*

*Salers beef fillet tataki, enhanced with 11 aromatic spices*

## Trésor de l'océan

Sashimis de daurade Label Rouge, condiment vinaigré au ponzu

*Ocean treasure*

*Label Rouge sea bream sashimis with ponzu vinegar condiment*

# 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, beurre blanc au nori,   
fondant de poireaux crayons

*Scallops, nori beurre blanc sauce,  
tender pencil leeks*

Bar sauvage cuit meunière,   
tombée de pousses d'épinards au poivre du Sarawak,  
tomate, ciboulette et citron vert

*Wild sea bass cooked meunière,  
sautéed spinach sprouts with Sarawak pepper,  
tomato, chive and lime condiment*


Poulpe grillé, sauce kimchi,   
houmous de pois chiches et salade de radis multicolores

*Grilled octopus, spicy kimchi,  
chickpea hummus, and a multicolored radish salad*


# Sélection de viandes et volailles raffinées


*Selection of refined meats and poultry*

---

**Blanquette de veau au miso,**   
bouchons de pommes de terre, carottes et oignons grelots  
*Veal blanquette with miso,*  
*bouchon potatoes, carrots and pearl onions*

**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*

**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*


**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 signatures

*Signature pasta*

---

**Coquillettes à la truffe façon risotto,**   
accompagnées de savoureux champignons 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*

**Supplément truffe Melanosporum**  
*Melanosporum Truffle supplement*

Extra 30-

# 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 included*

# 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*

# Sélections gourmandes

Gourmet selections

---

Le Saint-Honoré à la vanille de Madagascar,   
praliné vanille

*Madagascar vanilla Saint-Honoré,  
vanilla praline*

«La Lova» Passion 

*Meringue légère citron, cœur passion*

*Passion fruit «La Lova»*

*Light lemon meringue, heart of passion fruit*

**Liqueur passion maison** <sup>4 cl</sup>

Extra 9-

*Homemade passion fruit liqueur*

Tiramisu mascarpone au café arabica, praliné café   
*Tiramisu mascarpone arabica coffee, praline coffee*

**Rhum Embargo Cacao** <sup>4 cl</sup>

Extra 9-

*Rum Cocoa Embargo*

Le succès chocolat, crème anglaise muscovado   
*Chocolate success with muscovado custard cream*

Onctueuse crème brûlée noisette   
*Creamy hazelnut 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 include VAT.

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

**cafedelhomme.com**



Café de l'Homme  
PARIS