




Café de l'Homme
PARIS

PLACE DU
TROCADERO

17

PARIS

Délices d'entrées

Delicious starters

L'harmonie du terroir

Artichauts poivrade, pousses d'épinard en salade, ricotta, vinaigrette à la truffe, noisettes torréfiées

Terroir harmony

Purple Artichoke from Provence, spinach sprouts salad, ricotta, truffle vinaigrette, roasted hazelnuts

Plaisir printanier

Asperges des Landes, sauce hollandaise, paprika, yuzu, ail noir, câpres

Spring delight

Landes asparagus, hollandaise sauce, paprika, yuzu, black garlic, capers

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

Trésor de l'océan

Sashimis de daurade sauvage, condiment passion, tuile de riz

Ocean treasure

Wild sea bream sashimi, passion fruit condiment, rice tuile

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

Saumon Label Rouge, tuile croustillante, mandarine confite bio

Marine depth

Label Rouge salmon, crispy tuile, organic candied mandarin

Entrées à partager

Starters to share

La découverte marine

Sashimis de daurade sauvage et de homard de nos côtes
laqué au caramel d'agrumes

The wonders of the sea

*Sashimis of wild sea bream and lobster from our coasts
glazed with a citrus caramel*

Caviar Oscière de la maison Kaviari, Extra 200- beurre infusé, crème citron - 50g

Kaviari Ossetra Caviar, infused butter, lemon cream - 50g

Caviar Oscière de la maison Kaviari, Extra 350- beurre infusé, crème citron - 100g

Kaviari Ossetra Caviar, infused butter, lemon cream - 100g

Poissons et trésors de la mer

Fish and treasures from the sea

Turbot meunière aux écailles d'amande,

chou-fleur au citron d'Iran, beurre blanc au miso

Turbot meunière with almond scales,

cauliflower with Iranian lemon, white butter sauce with miso

Bar sauvage cuit meunière,

beurre blanc au vin jaune, tomates de couleur

Wild sea bass cooked meunière,

yellow wine beurre blanc, colorful tomatoes

Poulpe grillé, sauce kimchi,


houmous de pois chiches, salade de radis multicolores

Grilled octopus, kimchi sauce,

chickpea hummus, multicolored radish salad

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, 
pommes de terre grenailles rôties au beurre
Salers beef fillet
grenaille potatoes roasted with butter

Filet de veau, jus rafraîchi au xérès,    
pommes Pont-Neuf sablées
Veal fillet, sherry-deglazed jus,
crispy Pont-Neuf potatoes

Bœuf braisé pendant 7 heures,  
déclinaison de carottes confites et en purée
Beef slowly cooked for 7 hours,
variation of candied 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

Crozets aux champignons,   
accompagné d'un nuage de Brie de Meaux
Crozets with mushrooms
served with a Brie de Meaux foam

Plaisir à partager

Pleasure to share

Côte de bœuf Black Pearl maturée 30 jours
Black Pearl beef rib, aged for 30 days

Extra par personne 40-

Deux accompagnements au choix inclus
Choice of two side dishes included

Suppléments gourmands

Gourmet supplements

Cœur de laitue vinaigrette au citron
Heart of lettuce with lemon vinaigrette

Extra 15-

Frites maison croustillantes
Crispy homemade French fries


Extra 15-

Caviar Oscietre de la maison Kaviari 
Kaviari Ossetra Caviar


Extra 30-

Sélections gourmandes

Gourmet selections

Tarte aux noix de pécan, caramel de pécan 
Pecan pie, pecan toffee

Assiette de fraises de Carpentras, chantilly vanille 
Carpentras strawberries plate, vanilla whipped cream

«La Lova» Pomme Granny Smith 
Meringue légère citron, cœur pomme Granny Smith
«La «Lova» Granny Smith Apple
Light lemon meringue, heart of Granny Smith apple


Liqueur pomme maison ^{4 cl}
Homemade apple liqueur

Extra 9-

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

Crème brûlée safran 
Saffron crème brûlée

Tiramisu mascarpone pistache de Sicile 
Sicilian Pistachio Mascarpone Tiramisu

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

Eau Minérale 50 cl

Eau Gazeuse 50 cl

ALLERGÈNES

Allergens

 Poissons Fish	 Crustacés Crustaceans	 Céleri Celery	 Sésame Sesame	 Lupins Lupins	 Oeufs Eggs	 Sulfites Sulfites
 Mollusque Mollusca	 Soja Soya	 Gluten Cereals	 Moutarde Mustard	 Arachide Peanuts	 Lait Milk	 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.
Alcohol abuse is bad for your health.

cafedelhomme.com



Café de l'Homme
PARIS