




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, 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 Label Rouge, condiment passion, tuile de riz

Ocean treasure

Label Rouge 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 Label Rouge et de homard de nos côtes
laqué au caramel d'agrumes

The wonders of the sea

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

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

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

Caviar Oscietre 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

Saumon Label Rouge à la plancha, 
chou-fleur au citron d'Iran, beurre blanc au miso

*Label Rouge salmon seared on plancha,
cauliflower with Iranian lemon, beurre blanc sauce with miso*

Maigre de ligne cuit meunière, 
beurre blanc au vin jaune, tomates de couleur

*Line-caught meagre 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

Extra par personne 40-

Black Pearl beef rib, aged for 30 days

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 Oscietre de la maison Kaviari 

Extra 30-

Kaviari Ossetra Caviar

Sélections gourmandes

Gourmet selections

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

Assiette de fruits rouges, chantilly vanille 
Red berry platter, vanilla chantilly

«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 vanille de Madagascar 
Madagascar vanilla 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

