




Café de l'Homme
PARIS

PLACE DU
TROCADERO

17

PARIS

Délices d'entrées

Delicious starters

Plaisir printanier

Petits pois infusés au limoncello, noisettes torréfiées, crème d'Isigny

Spring delight

Limoncello-infused peas, toasted hazelnuts, Isigny cream

L'harmonie du terroir

Tomates pleine terre de couleurs,
royale de tomates onctueuse, crème de ricotta

Terroir harmony

Heirloom tomatoes of various colors, creamy tomato royal, ricotta cream

Joyau de la mer

Homard de nos côtes laqué au caramel d'agrumes,
cœur de laitue fermenté au vinaigre de riz

Jewel of the sea

*Lobster from our coasts glazed with a citrus caramel,
fermented lettuce heart with rice vinegar*

Trésor de l'Océan

Saumon Label Rouge, tuile croustillante, orange confite bio

Ocean Treasure

Label Rouge salmon, crispy tuile, organic candied orange

Explosion aromatique

Filet de bœuf Simmental en tataki, relevé aux 11 aromates

Aromatic explosion

Simmental beef fillet tataki, enhanced with 11 aromatic spices

Profondeur marine

Thon rouge sauvage en sashimi, condiment concombre-yuzu

Marine depth

Wild bluefin tuna sashimi, cucumber-yuzu condiment

Entrées à partager

Starters to share

La découverte marine 

Duo de thon rouge sauvage en sashimi et homard de nos côtes
laqué au caramel d'agrumes

The wonders of the sea

*Duo of wild bluefin tuna sashimi and lobster from our coasts
glazed with a citrus caramel*

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

Extra 200-

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

Caviar Oscietre de la maison Kaviari, 
beurre infusé, crème citron - 100g

Extra 350-

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

Poissons et trésors de la mer

Fish and treasures from the sea

Thon rouge sauvage, 

petits pois, oignons caramélisés,
beurre nantais au piment d'Espelette

Wild bluefin tuna,

*sweet peas and caramelized onions,
beurre nantais with Espelette pepper*

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 Simmental, 

pommes de terre grenailles rôties au beurre

Simmental 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

Volaille jaune Label Rouge,    

gnocchis verts poêlés, tomates confites, olives Taggiasche

Yellow Label Rouge chicken,

snacked green gnocchi, sun-dried tomatoes, Taggiasche olives

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

Plaisir à partager

Pleasure to share

Côte de bœuf Black Pearl maturée 30 jours environ 1kg
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-

Sélection gourmande

Gourmet selection

Tarte au citron meringuée, pétale de citron 
Lemon meringue pie, lemon petal

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

«La Lova» Poire Williams 
Meringue légère citron, cœur poire Williams
«La Lova» Williams Pear
Light lemon meringue, heart of Williams Pear

Liqueur poire maison 4 cl
Homemade pear liqueur

Extra 9-

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

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*

Tiramisu fraises 
Fraises confites, amandes caramélisées
Strawberry tiramisu
Candied strawberries, caramelized almond

Eaux minérales

Water

Vittel 50 cl

Perrier Fines Bulles 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

