



Café de l'Homme

PARIS

Charles Heidsieck

Champagne blanc de blancs

Café de l'Homme, au cœur du **Musée de l'Homme**, s'inscrit dans ce lieu qui célèbre les civilisations et leur lien avec la nature.

Chef Wilfried Graux vous propose une carte qui suit le rythme des saisons, révélant le goût d'un poisson fraîchement pêché, la subtilité d'une viande maturée et la délicatesse d'un légume récolté à point.

À travers cette démarche, **Café de l'Homme** incarne une gastronomie sincère, respectueuse de la nature et des hommes qui la cultivent, célébrant toute sa diversité.

Café de l'Homme, in the heart of the **Musée de l'Homme**, personifies this venue that celebrates civilisations and their link with nature.

Chef Wilfried Graux has designed a menu that follows the rhythm of the seasons, revealing the pure flavours of freshly caught fish, the refinement of matured meat and the delicacy of vegetables harvested just in time.

Through this approach, **Café de l'Homme** embodies sincere gastronomy, respectful of nature and the people who cultivate it, celebrating all their diversity.

Entrées

Starters

Tombée de champignons, jus de volaille anisé, feuille de shiso rouge

Sauted mushrooms, aniseed chicken juice, red shiso leaf

12

Escargots de Touraine glacés, citron kabosu, écume de pomme de terre

Glazed Loire Valley snails, kabosu lemon, potato foam

6, 7, 9, 12

Délicate chair de tourteau, salade de cresson, betterave, noix torréfiées

Delicate brown crab, watercress salad, beetroot, roasted walnuts

2, 9, 10, 14

Thon rouge sauvage en sashimi, condiment concombre-ponzu

Wild bluefin tuna sashimi, cucumber-ponzu condiment

1, 8

Tataki de filet de bœuf Simmental, relevé aux 11 aromates

Simmental beef fillet tataki with 11 aromatic spices

8

Poulpe et fenouil en salade, grenade, citron caviar, tomates confites

Octopus and fennel salad, pomegranate, citrus australasica, confit tomatoes

7

À partager

To share

Duo de fines tranches de thon rouge sauvage et saumon Label Rouge au ponzu

Caviar Osciètre Kaviari Paris

Duo of thinly sliced wild bluefin tuna and Label Rouge salmon with ponzu

Kaviari Paris Ossetra Caviar

1, 8

Caviar Osciètre Kaviari Paris, blinis, beurre infusé, crème citron

Kaviari Paris Ossetra Caviar, blinis, infused butter, lemon cream

50g / 200-

100g / 350-



1, 10, 13

Plats

Main courses

Poulpe grillé, chou rouge fumé et confit, sauce kimchi

Grilled octopus, smoked and confied red cabbage, kimchi sauce

7, 8, 12

Maigre de ligne, poireaux crayons, consommé de chou citron et mandarine

Line-caught meagre, baby leeks, lemon and mandarin scented cabbage consommé

1, 12

Thon rouge sauvage, artichaut Camus, beurre nantais au piment d'Espelette

Wild bluefin tuna, Camus artichoke, Brittany butter with Espelette pepper

1, 12, 13



Pithiviers de magret de canard et foie gras des Landes,

panais grillé, jus de canard au vin rouge

Landes duck breast pie and foie gras,
roasted parsnip, duck juice with red wine

12, 13

Filet de bœuf Simmental, pommes de terre grenaille rôties au beurre

Simmental beef fillet, grenaille potatoes roasted with butter

12

Filet de veau, jus rafraîchi au Xérès, pommes Pont-Neuf sablées

Veal fillet, sherry-deglazed juice, crispy Pont-Neuf potatoes

9, 12



Coquillettes à la truffe façon risotto, champignons et parmesan affiné

Truffle-infused pasta as risotto-style, mushroom and aged parmesan

6, 9, 12

Suggestion d'accompagnement du Chef

Chef's suggested pairing

Caviar Osciètre Kaviari Paris

Kaviari Paris Ossetra Caviar

Extra 40- 1

À partager

To share

Découpe en salle
Carving tableside

Côte de bœuf Black Pearl maturée 30 jours* *environ 1Kg*

Black Pearl beef rib, dry aged for 30 days *about 1Kg*

Extra par personne 40- 12

Poulet fermier de Bresse rôti servi avec son jus* *environ 1,4Kg*

Roasted Bresse Free Range chicken served with its juice *about 1.4Kg*

12

Belle sole meunière selon arrivage, câpres frits* *environ 1,2Kg*

Beautiful meunière sole depending of fishing of the day, fried capers *about 1.2Kg*

Extra par personne 25- 1,12

**Deux accompagnements au choix inclus*

**Choice of two side dishes included*

Accompagnements

Supplements

Extra 13-

Cœur de laitue vinaigrette au citron

Heart of lettuce with lemon vinaigrette

Frites croustillantes maison

Crispy homemade French fries

Purée de pommes de terre maison

Homemade mashed potatoes

Assiette de légumes de saison

Seasonal vegetable plate

12

Belle assiette de fromages à partager

Beautiful plate of French cheeses to share

Brie de Meaux truffé, Sainte-Maure cendré, Salers, gel poire

Truffled Brie de Meaux, Sainte Maure cendré, Salers, pear gel

Extra 30- 12, 14

Desserts

Desserts

Tarte au citron meringuée, pétales de citron

Lemon meringue pie, lemon petals

6, 9, 12

Île flottante, caramel onctueux et fruits secs caramélisés

Floating island, smooth caramel and caramelized nuts

6, 12, 14

«La Lova» figue - Meringue légère citron, cœur figue et touche de vanille

«La Lova» fig - light lemon meringue, filling with fig and touch of vanilla

6, 12

Accord liqueur maison figue Pairing homemade fig liqueur 4cl Extra 9-

Chocolat Caraïbes 66% en espuma, crumble de cacao, huile d'olive

Caribbean chocolate 66% espuma, cocoa crumble, olive oil

6, 9, 12

Cap Ferret Paris - choux, chantilly vanille de Madagascar, chocolat Ouganda 70%

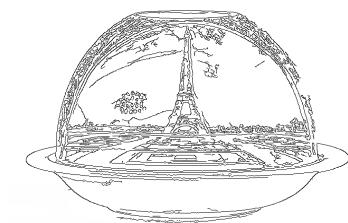
Cap Ferret Paris - puffs, Madagascar vanilla whipped cream, Ugandan chocolate 70%

6, 9, 12

Tiramisu aux noix de pécan

Pecan nuts tiramisu

6, 9, 12, 14



Lithophanie Bernardaud x Café de l'Homme

La manufacture historique et familiale Bernardaud et Café de l'Homme se sont associés pour créer une lithophanie unique. Gravée sur un fin biscuit de porcelaine, elle s'anime en transparence grâce au jeu subtil d'ombres et de lumière de la flamme d'une bougie, révélant avec précision l'architecture du Trocadéro et de la tour Eiffel.

The historic family-owned Bernardaud manufacture and Café de l'Homme have come together to create a unique lithophane. Engraved on fine biscuit porcelain, it comes to life in transparency through the subtle interplay of shadows and light of a candle flame, revealing with precision the architecture of the Trocadéro and the Eiffel tower.

90-

Allergènes Allergens

1 Poissons <i>Fish</i>	2 Crustacés <i>Crustaceans</i>	3 Céleri <i>Celery</i>	4 Sésame <i>Sesame</i>	5 Lupin <i>Lupin</i>	6 Oeufs <i>Eggs</i>	7 Mollusque <i>Molluscs</i>
8 Soja <i>Soy</i>	9 Gluten <i>Gluten</i>	10 Moutarde <i>Mustard</i>	11 Arachide <i>Peanuts</i>	12 Lait <i>Milk</i>	13 Sulfites <i>Sulphites</i>	14 Fruits à coque <i>Tree nuts</i>

Mentions légales :

*Prix nets TTC en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Consommez avec modération.*

*Prices in Euro currency, service charge and VAT included.
Alcohol abuse is dangerous for health.
Drink responsibly.*

cafedelhomme.com