



Café de l'Homme

PARIS

Charles Heidsieck

Champagne à la coupe 12,5cl

Brut Réserve • Rosé Réserve • Blanc de Blancs

25-

30-

30-

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

Consommé de volaille infusé à la citronnelle, ravioles végétales

Lemongrass-infused chicken consommé, vegetable ravioli

6, 9

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

Sauteed mushrooms, aniseed chicken juice, red shiso leaf

12

Foie gras des Landes en terrine, condiment de datte, pain d'épices

Landes foie gras terrine, date condiment, gingerbread

13, 14

Daurade en sashimi, papaye et coco

Sea bream sashimi, papaya and coconut

1, 8

Tataki de filet de bœuf Simmental, relevé aux 11 aromates

Simmental beef fillet tataki with 11 aromatic spices

8

Saumon gravlax, salade de cresson, vinaigrette à la moutarde de Meaux, betterave

Gravlax salmon, watercress salad, Meaux mustard vinaigrette, beetroot

1, 10, 14

À partager

To share

Duo de fines tranches de daurade et saumon Label Rouge au ponzu

Caviar Oscietre Kaviari Paris

Duo of thinly sliced sea bream and Label Rouge salmon with ponzu

Kaviari Paris Ossetra Caviar

1, 8

Caviar Oscietre 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

Saumon snacké, mille-feuille de céleri-rave parfumé au citron

Salmon, lemon-flavoured celery mille-feuille

1, 12

Lotte cuite meunière, patate douce, amandes, jus de viande

Monkfish meunière, sweet potato, almond and its meat jus

1, 12

Belles Saint-Jacques de plongée, risotto aux coquillages, émulsion de jus de coques et miso

Beautiful diver-caught scallops, shellfish risotto, cockle juice emulsion with miso

7, 12, 13



Pithiviers de magret de canard et foie gras des Landes,

panais grillé, jus de canard au vin rouge

Landes duck breast and foie gras pie,
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 pairing suggestion

Caviar Osciètre Kaviari Paris

Kaviari Paris Ossetra Caviar

Extra 40- 1

À partager

To share

Découpe en salle
Carving tableside

Langouste sauvage grillée, beurre, ail et citron* *environ 500/600g par personne*

Grilled wild lobster, butter, garlic and lemon* *about 500/600g per person*

Pêche environnementale Sustainable fishing

Extra par personne 25- ^{1, 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

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

**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» kiwi - Meringue légère citron, cœur kiwi vert et jaune

«La Lova» kiwi - light lemon meringue, filling with green and yellow kiwi heart

6, 12

Accord liqueur maison kiwi Pairing homemade kiwi 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 70%

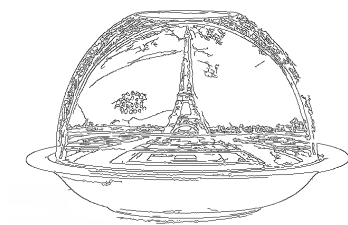
Cap Ferret Paris - puffs, Madagascar vanilla whipped cream, chocolate 70%

6, 9, 12

Tiramisu aux noix de pécan

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

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