

K
Café de l'Homme
PARIS

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

Plats

Main courses

Saumon snacké,
mille-feuille de céleri-rave parfumé au citron
Salmon, lemon-flavoured celery mille-feuille

1, 12

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

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

12

Assiette de légumes de saison

Seasonal vegetable plate

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

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

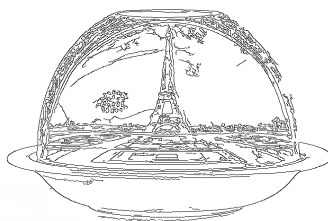
Caribbean chocolate 66% espuma, cocoa crumble,
olive oil

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



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