



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

**Petits pois à la crème d'oseille, burrata, billes de vinaigre balsamique**

Green peas with sorrel cream, burrata, balsamic vinegar pearls

12,13

**Homard de nos côtes, asperges vertes grillées, confit de citron, mayonnaise au citron noir**

Lobster from our shores, grilled green asparagus, lemon confit, black lemon mayonnaise

Extra 15- 1,2,6,10

**Foie gras des Landes cuit à basse température, légumes en pickles**

Slow-cooked Landes foie gras, pickled vegetables

13

**Asperges blanches des Landes, sauce condiment à l'œuf et pomelo**

Landes white asparagus, egg condiment sauce and pomelo

6,13

**Tataki de filet de bœuf Simmental, relevé aux 11 aromates**

Simmental beef fillet tataki with 11 aromatic spices

8

**Sashimi de daurade, concombre, fenouil,  
huile d'olive du Château d'Estoublon, tuile de riz soufflé**

Sea bream sashimi, cucumber, fennel,  
Château d'Estoublon olive oil, puffed rice wafer

1,8,10,11

## À partager

To share

**Caviar Oscietre de la maison Kaviari Paris  
blinis, beurre infusé, crème citron**

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

50g / 200-



100g / 350-

1,10,12,13

# Plats

Main courses

**Gambas de Madagascar snackées, risotto Carnaroli au parmesan, bisque d'étrilles**  
Seared Madagascar jumbo prawns, Carnaroli risotto with Parmesan, velvet crab bisque

2, 12, 13

**Cabillaud cuit meunière, poireaux grillés, cylindre de pommes de terre, beurre blanc au miso**  
Meunière-style cod, grilled leek, potato cylinder, miso beurre blanc

1, 12, 13

**Poulpe grillé, courgettes jaunes et vertes, beurre blanc citron vert et piment rouge**  
Grilled octopus, yellow and green zucchini, lime and red chili beurre blanc

7, 8, 12, 13



**Magret de canard des Landes fumé,  
artichaut camus rôti et en purée, jus de canard au vin rouge**

Smoked Landes duck breast,  
roasted and puréed Camus artichoke, red wine duck jus

3, 9, 12, 13

**Volaille jaune Label Rouge rôtie, jus de volaille, pommes Pont-Neuf sablées**  
Roasted Label Rouge yellow poultry with its jus, crispy Pont-Neuf potatoes

9, 12

**Filet de bœuf Simmental, pommes de terre grenaille rôties au beurre**  
Simmental beef fillet, grenaille potatoes roasted with butter

12



**Coquillettes à la truffe façon risotto, champignons et parmesan affiné**  
Truffle-infused pasta risotto-style, mushroom and aged parmesan

6, 9, 12

## Suggestion d'accompagnements du Chef

Chef's pairing suggestions

Extra 40-

**Caviar Oscietre Kaviari Paris**

*Kaviari Paris Ossetra Caviar*

## À partager

To share

Découpe en salle  
Carving tableside

**Belles langoustes cuites meunière, beurre, ail et citron**  
Beautiful lobsters cooked meunière style, butter, garlic and lemon  
Extra par personne 40- <sup>1,2,12</sup>

**Côte de bœuf Black Pearl maturée 30 jours**  
Black Pearl beef rib, dry aged for 30 days  
Extra par personne 40- <sup>12</sup>

*\*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

## **Belle assiette de fromages à partager**

Beautiful plate of French cheeses to share

**Brie de Meaux truffé, Sainte-Maure cendré, Salers**

Truffled Brie de Meaux, Sainte Maure cendré, Salers

Extra 30- 12,14

## **Desserts**

Desserts

**Nougat glacé, pain de Gênes, siphon au miel de fleurs**

Frozen nougat, Genoa cake, floral honey espuma

6, 9, 12, 14

**Tarte à la rhubarbe, crème vanille-rhubarbe, crumble muscovado**

Rhubarb tart, vanilla and rhubarb cream, muscovado crumble

6, 9, 12, 14

**Pommes caramélisées rôties, sablé breton, crème d'Isigny montée au caramel**

Roasted caramelized apples, Brittany shortbread, caramel whipped Isigny cream

6, 9, 12

**Succès chocolat, crème anglaise muscovado**

Chocolate success with muscovado crème anglaise

6, 9, 12, 14

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

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

6, 9, 12

**Tiramisu à la fraise confite, crème légère à la rose**

Candied strawberry tiramisu, light rose cream

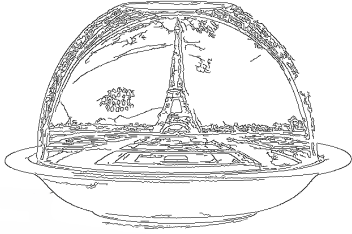
6, 9, 12

**Assiette de fruits rouges, crème fouettée vanille de Madagascar**

Mixed red berries plate, Madagascar vanilla whipped cream

12

### Lithophanie Bernardaud x Café de l'Homme 90-



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.

### Château d'Estoublon x Café de l'Homme 30-

Château d'Estoublon et Café de l'Homme se sont réunis pour vous proposer une huile d'olive d'exception, incarnant l'union parfaite entre notre passion commune pour le savoir-faire artisanal français et les produits d'excellence.

Cette cuvée, reflet de nos valeurs partagées d'authenticité et de qualité, est une invitation à sublimer vos plats avec l'esprit de l'art de vivre à la française.

Château d'Estoublon and Café de l'Homme join passion to offer you an exceptional olive oil, embodying the perfect union of our shared passion for French artisanal know-how and products of excellence.

This cuvée, a reflection of our mutual commitment to authenticity and quality, invites you to elevate your dishes with the spirit of the French art of living.



### Jars Céramistes x Café de l'Homme 30-



Jars Céramistes et Café de l'Homme s'associent pour vous présenter une assiette à pain, fruit d'une collaboration unissant l'excellence et le savoir-faire artisanal français d'une maison familiale historique.

Son émail jade finement craquelé, aux nuances de vert et de bleu, est le parfait reflet de nos valeurs communes pour l'authenticité et l'art de la table.

Jars Céramistes and Café de l'Homme collaborates to present a bread plate born from a collaboration that unites excellence with the French artisanal craftsmanship of a historic family-run house.

Its finely crackled jade glaze, with subtle shades of green and blue, perfectly reflects our shared values of authenticity and exceptional tableware.

## 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](http://cafedelhomme.com)