



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

Velouté de panais, comté 18 mois, noisettes

Parsnip velouté, 18-month aged Comté, hazelnut

12, 14

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 Label Rouge, salade de cresson, vinaigrette à la moutarde de Meaux, betterave

Label Rouge 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

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

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, 12, 13

Plats

Main courses

Saumon Label Rouge snacké, poireaux crayons, émulsion de carottes rafraîchie à la citronnelle
Label Rouge salmon, baby leeks, carrot emulsion with lemongrass

1, 12

Cabillaud cuit à la vapeur, patate douce, amandes, jus de viande
Steamed cod, sweet potato, almond and meat jus

1, 12

Belles Saint-Jacques de nos côtes, risotto aux coquillages, émulsion de jus de coques et miso
Beautiful scallops from our coasts, shellfish risotto, cockle juice emulsion with miso

7, 12, 13



Paleron de bœuf confit 7 heures au vin rouge, carottes multicolores
7 hours braised beef chuck in red wine, multicolored carrots

12, 13

Volaille jaune Label Rouge rôtie, jus de volaille, pommes Pont-Neuf sablées
Roasted Label Rouge yellow poultry, 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 as 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

Truffe Melanosporum
Melanosporum truffle

À partager

To share

Découpe en salle
Carving tableside

Langoustes sauvages grillées, beurre, ail et citron

Grilled wild lobsters, butter, garlic and lemon

Pêche environnementale Sustainable fishing

Extra par personne 25- 1, 12

Côte de bœuf Black Pearl maturée 30 jours

Black Pearl beef rib, dry aged for 30 days

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

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

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}

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

Caribbean chocolate 66% espuma, cocoa crumble, Château d'Estoublon 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%

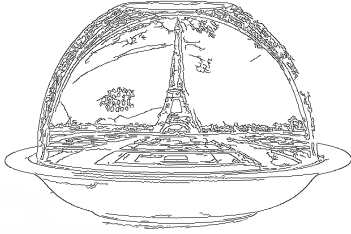
^{6, 9, 12}

Tiramisu aux noix de pécan

Pecan nut tiramisu

^{6, 9, 12, 14}

Lithophanie Bernardaud x Café de l'Homme 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.

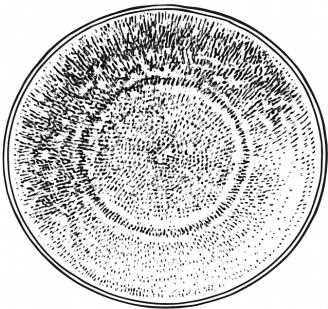
Cette cuvée, reflet de nos valeurs partagées d'authenticité et de qualité, est une invitation à sublimer vos plats avec l'esprit de l'art de vivre à la française.

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