



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 relevé au poivre de Sarawak, légumes printaniers

Chicken consommé infused with Sarawak pepper, spring vegetables

9,12

Champignons rosés rôtis au beurre, œuf mollet, espuma de champignons

Butter-roasted pink mushrooms, soft-boiled egg, mushrooms foam

6,12

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

Slow-cooked Landes foie gras, pickled vegetables

13

Asperges blanches des Landes cuites à basse température, condiment pamplemousse

Slow-cooked Landes white asparagus, grapefruit condiment

1,6

Tataki de filet de bœuf Simmental, relevé aux 11 aromates

Simmental beef fillet tataki with 11 aromatic spices

8

**Sashimi de daurade, confit de betterave,
huile d'olive du Château d'Estoublon, tuile de riz soufflé**

Sea bream sashimi, beetroot confit,
Château d'Estoublon olive oil, puffed rice wafer

1

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 vapeur, poireaux grillés, pommes de terre fondantes, beurre blanc à la feuille de nori
Steamed cod, grilled leek, fondant potatoes, nori beurre blanc

1, 12

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

5, 7, 12, 13



**Magret de canard des Landes fumé,
topinambours fondants relevés au whisky Bellevoye Bleu, jus de canard**
Smoked Landes duck breast,
fondant Jerusalem artichokes enhanced with Bellevoye whisky Bleu, reduced duck juice

12, 13

Volaille jaune Label Rouge rôtie, jus de volaille, pommes Pont-Neuf sablées
Roasted Label Rouge yellow poultry with its juice, 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 Oscière 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 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

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

Frozen nougat, bread biscuit of Genoa, floral honey espuma

6, 9, 12, 14

Tarte au citron meringuée aux trois pétales

Three-petal lemon meringue pie

6, 9, 12

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

Roasted caramelized apples, Brittany shortbread, whipped caramel cream and Isigny cream

6, 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%

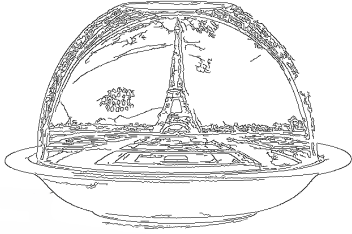
6, 9, 12

Tiramisu, praliné café

Tiramisu, coffee praline

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.

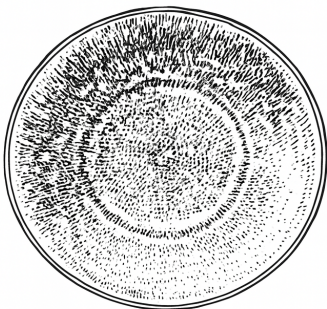
Cette cuvée, reflet de nos valeurs partagées d'authenticité et de qualité, est une invitation à sublimer vos plats avec l'esprit de l'art de vivre à la française.

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