

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 relevé au poivre de Sarawak,
légumes printaniers**

Chicken consommé infused with Sarawak pepper,
spring vegetables

9,12

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

Plats

Main courses

**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

**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

**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

**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

Tiramisu, praliné café

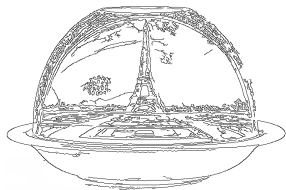
Tiramisu, coffee praline

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



8

Soja
Soy



2

Crustacés
Crustaceans



9

Gluten
Gluten



3

Céleri
Celery



10

Moutarde
Mustard



4

Sésame
Sesame



11

Arachide
Peanuts



5

Lupin
Lupin



12

Lait
Milk



6

Oeufs
Eggs



13

Sulfites
Sulphites



7

Mollusque
Molluscs



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