

K
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

Volaille et foie gras des Landes en pressé, légumes pickles

Pressed chicken and Landes foie gras, pickled vegetables

13

Tomate cœur de bœuf, stracciatella au poivre de Sarawak, jus de tomate à la vanille

Beef tomato, Sarawak pepper stracciatella, tomato and vanilla juice

12

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 Beluga Impérial de la maison Kaviari Paris
pommes de terre**

Beluga Impérial Caviar from Kaviari Paris
potatoes

50g / 490- 1, 10, 12, 13

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

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

50g / 200-



100g / 350-

1, 10, 12, 13

Plats

1 accompagnement au choix inclus

Main courses

1 side dish of your choice included

Saumon Label Rouge snacké, sauce nori

Seared Label Rouge salmon, nori sauce

1, 3, 12, 13

Filet de veau rôti, jus de veau infusé au zaatar

Roasted veal fillet, veal jus infused with zaatar

4, 12

Coquillettes à la truffe façon risotto, champignons et parmesan affiné

Truffle-infused pasta risotto-style, mushroom and aged parmesan

6, 9, 12

Sélection de légumes printaniers du Chef

Chef's selection of spring vegetables

12

À partager

To share

Côte de bœuf Black Pearl maturée 30 jours à partager

Black Pearl beef rib, dry aged for 30 days

Extra par personne 50- 12

Poulet entier Label Rouge désossé et mariné, jus de volaille

Boneless marinated Label Rouge whole chicken, poultry jus

Extra par personne 15- 4, 11, 12

Servi avec son caviar Oscietre 30g de la Maison Kaviari

Served with 30g of Ossetra caviar from Maison Kaviari

Extra par personne 95- 1

Suggestion d'accompagnements du Chef

Chef's pairing suggestions

Extra 40-

Caviar Osciètre Kaviari Paris

Kaviari Paris Ossetra Caviar

1

Accompagnements

Supplements

Extra 15-

Pommes de terre grenaille rôties au thym

Grenaille potatoes roasted with thyme

12

Cœur de laitue, vinaigrette au citron

Lettuce heart, lemon vinaigrette

Purée de pommes de terre maison

Homemade mashed potatoes

12

Assiette de légumes d'été

Summer vegetable plate

12

Frites croustillantes maison

Crispy homemade French fries

11

Risotto Carnaroli au citron et parmesan

Carnaroli risotto with lemon and parmesan

12, 13

Aubergine grillée, moutabal fumé, feta

Grilled eggplant, smoked moutabal, feta

12, 13

Courgette marinée au curry Madras, confit de citron

Marinated zucchini with Madras curry, candied lemon

12

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

Succès chocolat, crème anglaise muscovado

Chocolate success with muscovado crème anglaise

6, 9, 12, 14

Tarte à la framboise, crème d'amande, citron confit, cresson basilic

Raspberry tart, almond cream, candied lemon, basil cress

6, 9, 12, 14

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

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

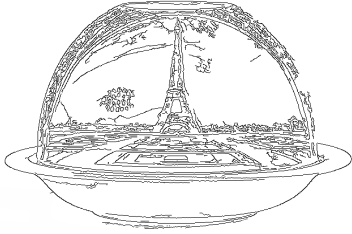
6, 9, 12

Tiramisu à la fraise confite, crème légère à la rose

Candied strawberry tiramisu, light rose cream

6, 9, 12

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-

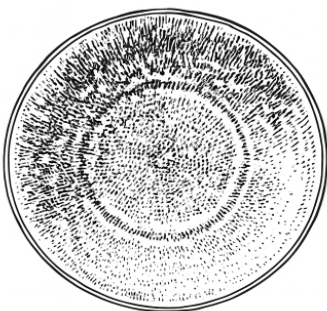
Château d'Estoublon et Café de l'Homme se sont réunis pour vous proposer une huile d'olive d'exception, incarnant l'union parfaite entre notre passion commune pour le savoir-faire artisanal français et les produits d'excellence. Cette cuvée, reflet de nos valeurs partagées d'authenticité et de qualité,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

Retrouvez nos produits Find our products

cafedelhomme.com/shop

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