




Café de l'Homme
PARIS

PLACE DU
TROCADERO

17

PARIS

Délices d'entrées

Delicious starters

Trésor de l'océan

Sashimis de daurade Label Rouge, condiment vinaigré au ponzu

Ocean treasure

Label Rouge sea bream sashimis with ponzu vinegar condiment

Plaisir automnal

Céleri rémoulade à la moutarde de Meaux,
pomme Granny Smith et mœlleux au tonka

Autumn delight

*Celery remoulade with Meaux mustard,
Granny Smith apple and tonka bean cake*

Joyau de la mer

Homard de nos côtes laqué au caramel d'agrumes,
raviole céleri et fève tonka

Jewel of the sea

*Lobster from our coasts glazed with a citrus caramel,
celery and tonka bean ravioli*

Profondeur marine

Rouget sauvage cuit en escabèche, panna cotta au sobacha et
mayonnaise aux herbes

Ocean treasure

*Wild red mullet cooked escabeche style, sobacha panna cotta and
herbs mayonnaise*

Explosion aromatique

Filet de bœuf Salers en tataki relevé aux 11 aromates

Aromatic explosion

Salers beef fillet tataki enhanced with 11 aromatic spices

L'harmonie du terroir

Escargots de Touraine, pommes de terre confites, émulsion de beurre persillé

Terroir harmony

Touraine snails, slow-cooked potatoes, parsley butter foam

Entrées à partager

Starters to share

La découverte marine

Duo de fines tranches de sashimis de daurade sauvage et de homard de nos côtes laqué au caramel d'agrumes

The wonders of the sea

Duo of thin slices sashimis of wild sea bream and lobster from our coasts glazed with a citrus caramel

Poissons et trésors de la mer

Fish and treasures from the sea

Saint-Jacques dans l'esprit d'une bouillabaisse

Fenouil, céleri, pommes de terre confites accompagnées de rouille

Scallops in the spirit of a bouillabaisse

Fennel, celery and confit potatoes served with a rouille

Bar sauvage cuit meunière

Tombée de pousses d'épinard au poivre du Sarawak accompagnée de son condiment tomate, ciboulette et citron vert

Wild sea bass cooked meunière

Sautéed spinach sprouts with Sarawak pepper served with a tomato, chive and lime condiment

Espadon sauvage

Chou-fleur grillé au zaatar et beurre blanc à l'harissa fumée

Wild swordfish

Grilled cauliflower with zaatar and smoked harissa beurre blanc

Sélection de viandes et volailles raffinées

Selection of refined meats and poultry

Magret de canard des Landes fumé à la feuille de cigare

Mille-feuille de patate douce et son jus saveur miel

Landes duck breast smoked with cigar leaves

Sweet potato mille-feuille with a honey infused jus

Filet de bœuf de Salers

Accompagné de ses pommes de terre grenaille rôties au beurre

Salers beef fillet

Served with grenaille potato roasted with butter

Volaille fermière Label Rouge rôtie

Chou farci façon chartreuse, pétales de choux de Bruxelles déglacées au jus de citron et jus de volaille

Roasted free-range Label Rouge poultry

Cabbage stuffed à la chartreuse with Brussels sprouts deglazed with lemon and chicken stock

Bœuf braisé pendant 7 heures

Déclinaison de carottes confites et en purée

Beef slowly cooked for 7 hours

Variation of confit and mashed carrots

Pâtes signature

Signature pasta

Coquillettes à la truffe façon risotto

Accompagnées de champignons savoureux et parmesan fondant

Truffle-infused coquillettes, risotto-style

Served with delicious mushrooms and melted parmesan

Gratiné de crozets au Beaufort

Accompagné d'un nuage de champignons

Crozets gratin with Beaufort cheese

Served with a mushroom foam

Plaisir à partager

Pleasure to share

Belle côte de bœuf Salers

Extra 40-

Beautiful Salers prime rib of beef

Deux accompagnements au choix inclus

Choice of two side dishes

Suppléments gourmands

Gourmet supplements

Cœur de laitue vinaigrette au citron

Extra 15-

Heart of lettuce with lemon vinaigrette

Frites maison croustillantes

Extra 15-

Crispy homemade French fries

Caviar osciètre de la maison Kaviari 

Extra 30-

Kaviari osciètre caviar

Sélection gourmande

Gourmet selection

L'intense coco, dacquoise, touche de citron vert 

The intense coconut, dacquoise, touch of lime

Rhum coco, citron vert 4 cl

Extra 9-

Coconut, lime rum

«La Lova» grenade 

Meringue légère citron, coeur grenade

Pomegranate «La Lova»

Light lemon meringue, heart of pomegranate

Liqueur maison grenade 4 cl

Extra 9-

Homemade pomegranate liqueur


Tiramisu mascarpone au café arabica, praliné café 

Tiramisu mascarpone arabica coffee, praline coffee

Embargo Cacao 4 cl

Extra 9-

Cocoa Embargo

Le succès chocolat, crème anglaise muscovado 

Chocolate success with muscovado custard

Onctueuse crème brûlée vanille de Madagascar 

Creamy Madagascar vanilla crème brûlée

Cap Ferret Paris 

Assortiment de choux au sucre cristal, crème chantilly

infusée à la vanille de Madagascar, élixir de chocolat Ouganda 70%

Cap Ferret Paris

*Assortment of crystal sugar puffs, Madagascar vanilla-infused
whipped cream, 70% Uganda chocolate elixir*

Eaux minérales

Water

Bonneval naturelle plate 75 cl

Eau minérale de Savoie

Bonneval pétillante 75 cl

Eau minérale de Savoie

Vittel 50 cl

Perrier Fines Bulles 50 cl

ALLERGÈNES

Allergens



Poissons
Fish



Crustacés
Crustaceans



Céleri
Celery



Sésame
Sesame



Lupins
Lupins



Oeufs
Eggs



Mollusque
Mollusca



Soja
Soya



Gluten
Cereals



Moutarde
Mustard



Arachide
Peanuts



Lait
Milk



Sulfites
Sulfites



Fruits à coque
Nuts

Mentions légales :

Prix nets TTC en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Service included- Our prices are TTC.

Homemade dishes are made in France from raw products.
Alcohol abuse is bad for your health.

cafedelhomme.com



Café de l'Homme
PARIS