



Nos fromages & desserts

- SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD 12
- LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT TOBLERONE VH 11
- CHOU PRALINÉ, COMPOTÉE DE PÊCHE BLANCHE 12
- CHEESE CAKE CHOCOLAT BLANC, SABLÉ SPÉCULOS 13
- PANNA COTTA AU CHOCOLAT, STREUZEL AMANDE CACAO 13
- SALADE DE FRUITS DE SAISON 14
- TARTE DE FRUITS ROUGES VICTOR HUGO 14

Notre plateau de pâtisseries !

- PARIS BREST 12
- TARTELETTE DU JOUR 12
- MILLEFEUILLE 12

Nos glaces et sorbets maison

- GLACES (LA BOULE) 4**
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ
- SORBET (LA BOULE) 4**
MANGUE, FRAISE, CITRON
- CHOCOLAT LIÉGEOIS 12**
GLACE CHOCOLAT, CHANTILLY, MERINGUE, SAUCE CHOCOLAT
- CAFÉ LIÉGEOIS 12**
GLACE CAFÉ, CHANTILLY, MERINGUE, CRÈME CAFÉ

Pour les enfants

- SUPRÊME DE VOLAILLE FRITES
OU
STEAK HACHÉ FRITES
+ 1 BOISSON
+ GLACE MAISON

15

@BRASSERIEVICTORHUGOPARIS / 4 PLACE VICTOR HUGO / 01.42.73.30.43

RICHARD PARIS HOTELS & RESTAURANTS
HÔTEL MONTAIGNE - CHEZ FRANCIS - MARIUS ET JANETTE - ASIA KITCHEN - BISTROT DE MARIUS -
CASA LUCA - CANTINA DI LUCA - LITTLE NONNA



La Brasserie de la place Victor Hugo !

NOS VINS AU VERRE

Rouges

	14CL	25CL
ROUQUIN DE JARDIN IGP J. MOURAT (PINOT NOIR) BIO VEGAN	6	11
CHIROUBLES AOP CRU DU BEAUJOLAIS DOMINIQUE PIRON	8	15
CÔTES DU RHÔNE AOC E. GUIGAL « RÉSERVE DE LUTÈCE »	8	15
SAINT-EMILION L'ESPRIT AOC CHÂTEAU BELLE ASSISE COUREAU	10	19
IRANCY AOC SIMONNET-FEBVRE	10	19

Blancs

	14CL	25CL
VIOGNIER IGP PAYS D'OC « LE VERSANT » VEGAN	5	9
CHENIN DE JARDIN IGP J. MOURAT BIO VEGAN	6	11
CHARDONNAY BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC MILLEBUIIS	8	15
PETIT CHABLIS AOC ISABELLE & DENIS POMMIER BIO	9	17
POUILLY FUMÉ AOP CLÉMENT & FLORIAN BERTHIER	10	19

Rosés

	14CL	25CL
IGP SABLE DE CAMARGUE DOM. DU PETIT CHAUMONT GRIS DE GRIS BIO	5	9
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP DOMAINE SAINT-JULIEN LES VIGNES BIO	7	13
CÔTES DE PROVENCE AOP MINUTY CÔTÉ PRESQU'ÎLE	8	15
CÔTES DE PROVENCE AOP AUROSE BIO, CUVÉE AU BORD DE L'AUDE	10	19

Champagnes

	14CL	25CL	75CL
CHAMPAGNE EPC BLANC DE NOIRS BRUT	14	27	90
LOUIS ROEDERER BRUT CUVÉE COLLECTION 242	18	35	120
LOUIS ROEDERER ROSÉ	22	43	145
VEUVE CLICQUOT BRUT			185
DOM PERIGNON VINTAGE 2012			480
DOM PERIGNON ROSÉ VINTAGE 2008			880
RUINART BLANC DE BLANCS			260

**6 FINES DE CLAIRE
1 VERRE 14CL VIOGNIER (BLANC)
21**

Nos huîtres !

Nos fruits de mer

6 FINES DE CLAIRE HUÎTRIÈRE DE LA SEUDRE N°3,

CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE **18**

6 CREUSES DE BRETAGNE N°2

IODÉE **22**

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5

OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE **24**

CREVETTES ROSES BIO (200G) 22

LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD (6 PIÈCES) 24

BULOTS 9

Nos plateaux Victor Hugo

PLATEAU DÉGUSTATION

3 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 3 CREUSES DE BRETAGNE N°2, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS **29**

PLATEAU VICTOR HUGO

8 CREVETTES ROSES BIO, 3 LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD, BULOTS **44**

PLATEAU ESMERALDA

3 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 3 CREUSES DE BRETAGNE N°2, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS,

LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD **54**

DÉGUSTATION D'HUÎTRES (18)

6 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5, 6 CREUSES DE BRETAGNE N°2 **62**

Sur le ponce et à toute heure...

LE PARISIEN CROQUE MONSIEUR 16

LE PARISIEN CROQUE MADAME 18

LE PARISIEN, AVEC COPEAUX DE TRUFFE NOIRE (10GR) 25

TARAMA TRUFFÉ, PAIN GRILLÉ 19

OMELETTE OEUFS BIO 19

& TRUFFE NOIRE 30

COMME VOUS LA SOUHAITEZ !

SALADE D'ASPERGES VERTES & BLANCHES,

CREVETTES MARINÉES À LA CORIANDRE **22**

SALADE NIÇOISE, THON SNACKÉ 24

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN

PAIN GRILLÉ & CRÈME FRAÎCHE **24**

POKE BOWL SAUMON LABEL ROUGE CRU, AVOCAT,

WAKAMÉ, MANGUE, RIZ BLANC, TOMATES CERISES
& FÈVES EDAMAME **26**

SALADE DE LANGOUSTINES, POUSSÉS D'ÉPINARD,

TOMATES, AVOCAT, MANGUE VERTE **26**

RIGATONI AUX MORILLES 32

Nos entrées

JUS DE CAROTTE BIO MINUTE, POMME & GINGEMBRE 10

OEUF DE POULE "EN PLEIN AIR"
MAYONNAISE MIMOSA 8

AVOCAT AU NATUREL & CITRON VERT 16

PETITS NEMS DE POULET 16

ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, PARMESAN 19

TARTARE DE THON,
AVOCAT & CITRON VERT 20

TOMATES GRAPPES, HUILE D'OLIVE
& BURRATA CRÉMEUSE 20

RAVIOLES MOELLEUSES DE HARICOTS VERTS
& FARCE FINE VOLAILLE 21

CEVICHE DU JOUR,
GRENADÉ, MANGUE, NOIX DE COCO,
POIVRONS, AVOCAT 22

ASPERGES BLANCHES TIÈDES, SAUCE MOUSSELINE 22

LANGOUSTINES CROUSTILLANTES AUX PETITS POIS 24

Nos plats

TARTARE «CHAROLAIS» VICTOR HUGO,
OU ALLER/RETOUR, FRITES MAISON & SUCRINE 22

CLASSIQUE CHEESE BURGER 23

VEGAN CURRY VERT, LÉGUMES & QUINOA 23

BLANC DE VOLAILLE JAUNE DE VENDÉE, SAUCE CURRY,
CHUTNEY & PURÉE OU AUX MORILLES 27/38

COQUILLETTES JAMBON, COMTÉ, TRUFFE NOIRE 28

THON EN TATAKI AU SÉSAME,
POELÉE DE LÉGUMES PRINTANIER 28

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE,
SALADE DE ROQUETTE 28

BURGER DE RIS DE VEAU À LA MOUTARDE 28

FILET D'AGNEAU, AUBERGINES CONFITES
AUX HERBES FRAÎCHES 33

CHÂTEAU FILET RÔTI SAUCE AU POIVRE, FRITES 36

POULPE GRILLÉ CARAMÉLISÉ, CONDIMENTS RIVIERA 36

FILET DE SAINT-PIERRE, SAUCE AUX ÉPICES 38

Semainier 23

Lundi PICCATO DE VEAU À LA SAUGE, POLENTA CRÉMEUSE

Mardi DORADE RÔTIE, LÉGUMES DE SAISON

Mercredi PICANHA DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE, PURÉE MAISON

Jendredi CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE, CHAMPIGNONS & MOZZARELLA

Vendredi FISH AND CHIPS DU VICTOR HUGO

Samedi MOULES À LA MARINIÈRE, FRITES MAISON

Dimanche POULET RÔTI JAUNE DES LANDES EN FAMILLE, L'AILE OU LA CUISSE ! & FRITES MAISON

Nos accompagnements au choix

LÉGUMES DE SAISON, FRITES MAISON, POMME PURÉE,
RIZ THAÏ, QUINOA AUX LÉGUMES