



Nos fromages & desserts

SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD 12

La Mère Richard's Saint-Marcellin cheese

CAFÉ GOURMAND 12

Gourmet Coffee

GLACE VANILLE, NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES 10

Vanilla ice cream, caramelized pecans

LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT TOBLERONE VH 11

The famous Toblerone chocolate mousse VH

ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL, CRÈME ANGLAISE 12

Caramel floating island, custard

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 13

Chocolate profiterole

FIGES RÔTIES & GLACE VANILLE 14

Figs with vanilla ice cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT SANS GLUTEN & GLACE VANILLE 15

Gluten-free chocolate cake with vanilla ice cream

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 15

Season fruits plate

Nos glaces & sorbets

GLACE (LA BOULE) 4

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARAMEL BEURRE SALÉ

Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel

SORBET (LA BOULE) 4

MANGUE, FRAISE, CITRON

Mango, strawberry, lemon

CHOCOLAT LIÉGEOIS 12

GLACE CHOCOLAT, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT

Chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce

CAFÉ LIÉGEOIS 12

GLACE CAFÉ, CHANTILLY, CRÈME CAFÉ

Coffee ice cream, whipped cream, coffee cream

Pour les enfants 18

SUPRÊME DE VOLAILLE, FRITES CHICKEN SUPREME, FRENCH FRIES
OU

STEAK HACHÉ, FRITES CHOPPED STEAK, FRENCH FRIES

+ **1 BOISSON** | DRINK

+ **GLACE** ICE CREAM

4 PLACE VICTOR HUGO / 01.42.73.30.43



BRASSERIEVICTORHUGOPARIS



BRASSERIEVICTORHUGOPARIS



La Brasserie de la place Victor Hugo !

NOS VINS AU VERRE

Rouges

	14CL	25CL
BORDEAUX AOP CHÂTEAU GANTONNET	6	11
CHINON AOP CHATEAU DE VAUGAUDRY	7	13
CÔTES DU RHÔNE AOC E. GUIGAL « RÉSERVE DE LUTÈCE »	8	15
SAINT AMOUR AOP BEAUJOLAIS DOMAINE DE LUCIE	9	17
SAINT-EMILION L'ESPRIT AOC CHÂTEAU BELLE ASSISE COUREAU	10	19

Blancs

	14CL	25CL
VIIGNIER IGP PAYS D'OC « LE VERSANT » VEGAN	6	11
ANJOU AOP LE PETIT CHENIN BIO VEGAN	7	13
CHARDONNAY BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC MILLEBUIIS	8	15
GRAVES AOP CHATEAU HAUT SELVE	9	17
MENETOU-SALON AOP DOMAIN BELLEVILLE	10	19

Rosés

	14CL	25CL
IGP SABLE DE CAMARGUE DOM. DU PETIT CHAUMONT GRIS DE GRIS BIO	6	11
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'AUBE	10	19

Champagnes

	14CL	25CL	75CL
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
RUINART BLANC DE BLANCS			260
DOM PERIGNON VINTAGE 2012			480
DOM PERIGNON ROSÉ VINTAGE 2008			880

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

Nos huîtres

6 FINES DE CLAIRE N°3.

CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE 18
6 oysters from Charente Maritime, not very fatty

6 CREUSES DE BRETAGNE N°2

IODÉE 22
6 iodized oysters from Brittany

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5

OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE 24
6 Gillardeau special oysters n°5, Oléron, a taste of hazelnut

Nos fruits de mer

CREVETTES ROSES BIO (200G) 22

Organic pink shrimps

LANGOUSTINES 24

Scampi

BULOTS 12

Welks

Nos plateaux Victor Hugo

PLATEAU DÉGUSTATION

3 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 3 CREUSES DE BRETAGNE N°2, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS 30
3 Fines de Claire Seudre oysters N°3, 3 Creuses de Bretagne oysters N°2, Organic pink shrimps, whelks

PLATEAU VICTOR HUGO

6 CREVETTES ROSES BIO, 3 LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD, BULOTS, 3 FINES DE CLAIRE N°3 44
6 organic pink shrimps, 3 North Atlantic scampi, whelks, 3 fines de claire n°3 oysters

PLATEAU ESMERALDA

3 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 3 CREUSES DE BRETAGNE N°2, 3 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5,
CREVETTES ROSES BIO, BULOTS, LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD 54
*3 Fines de Claire Seudre oysters N°3, 3 Creuses de Bretagne oysters N°2, 3 Spéciales Gillardeau oysters N°5,
organic pink shrimps, whelks, scampi from atlantique nord*

DÉGUSTATION D'HUÎTRES (18)

6 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5, 6 CREUSES DE BRETAGNE N°2 62
6 Fines de Claire Seudre oysters N°3, 6 Spéciales Gillardeau oysters N°5, 6 Creuses de Bretagne oysters N°2

Vente à emporter fruits de mer -15%

Semainier

Entrées 12, Plats 23

Entrée, plat & café gourmand 42

Lundi

SALADE DE LENTILLES, OEUF POCHÉ / PICCATA DE VEAU AU CITRON, ÉPINARDS À LA CRÈME
Lentil salad, poached egg / Veal piccata with lemon & spinach with cream

Mardi

GASPACHO DE TOMATES / CURRY D'AGNEAU, RIZ PARFUMÉ
Tomato gazpacho / Lamb curry, flavoured rice

Mercredi

CARPACCIO DE TOMATES MULTICOLORES / OSSO BUCO À LA MILANAISE
Multicolored tomato carpaccio / Milanese Osso Buco

Jendi

BRUSCHETTA TOMATE, MOZZARELLA & BASILIC / BAVETTE D'ALOYAU AUX ÉCHALOTTES, FRITES
Bruschetta tomato, mozzarella & basil / Sirloin steak with shallots & French fries

Vendredi

SALADE DE FRISÉE / PICCATA DE VEAU À LA SAUGE, TOMBÉE D'ÉPINARDS
Frisée salad / Veal piccata with sage & spinach garnish

An Milieu de la table

SAUCISSON, RADIS & BEURRE 12

Sausage, Radish & Butter

CALAMARS FRITS, SAUCE CREAMY SPICY 18

Fried Calamari with spicy cream sauce

LE PARISIEN CROQUE-MONSIEUR 16

AVEC COPEAUX DE TRUFFE (10GR) 25

The Parisian croque-monsieur 16 & with truffle shavings 25

TARAMA TRUFFÉ & PAIN TOASTÉ 19

Truffle tarama & toasted bread

FOIE GRAS À PARTAGER 22

Foie Gras to share

Nos entrées

OEUFS MOLLET BIO, PETITS LÉGUMES CROQUANTS 14

Organic soft-boiled eggs, crunchy vegetables

6/12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE 15/30

Burgundy snails

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE 15

Pan-fried mushrooms with parsley

PETITS NEMS DE POULET 16

Small chicken egg rolls

SALADE DE FRISÉE AUX LARDONS 16

Frisée salad with bacon

SALADE DE TOMATES MULTICOLORES & FÊTA 17

Multicolored tomato & feta salad

POUSSES D'ÉPINARDS & STRACCIATELLA GRENADE,

QUINOA & AMANDES TOASTÉES 18

Spinach shoots & stracciatella Pomegranate, quinoa & toasted almonds

VAPEUR DE CREVETTES, SAUCE SOJA & GINGEMBRE 18

Shrimp steam, soy sauce & ginger

CARPACCIO DE BAR, CITRON, GINGEMBRE 19

Sea bass carpaccio with lemon & ginger

SAUMON GRAVLAX, CRÈME, CITRON & BLINIS 20

Salmon gravlax, cream, lemon & blinis

TARTARE DE THON, AVOCAT SPICY 22

Tuna tartar, spicy avocado

Nos plats

OMELETTE ŒUFS BIO 19

& TRUFFE NOIRE 30

COMME VOUS LA SOUHAITEZ

Organic egg omelette 19 & black truffle 30

BOUDIN BASQUE AUX POMMES LOUIS OSPITAL 22

Louis Ospital Boudin Basque with apples

TARTARE «CHAROLAIS» VICTOR HUGO,

OU ALLER/RETOUR, FRITES MAISON & SUCRINE 24

Charolais "Victor Hugo" tartar, or round trip, french fries & sucrine

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI,

JUS CORSÉ & POMME PURÉE 27

Roasted yellow chicken supreme, hearty juice & mashed potatoes

PAVÉ DE RUMSTECK,

FRITES MAISON, SAUCE AU POIVRE 28

Rump steak, french fries

POÊLÉE D'ENCORNETS GRILLÉS,

CHORIZO & POMMES GRENAILLES 29

Pan-fried grilled squid, chorizo & potatoes

TATAKI DE THON,

SAUCE SATAY & POMME PURÉE 30

Tuna tataki, satay sauce & mashed potatoes

FILET DE BAR RÔTI,

SAUCE VIERGE, LÉGUMES D'AUTOMNE 36

Fillet of roast bass with virgin sauce, vegetables

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL POUR 2 PERSONNES,

FRITES MAISON, SALADE VERTE 90

Simmental prime rib for 2 persons, french fries, green salad

Veggie

TARTE FINE DE TOMATES CONFITES & BURRATINA 21

Caramelized Tomato tart & burratina

CURRY DE LÉGUMES & QUINOA 26

Vegetable curry & quinoa

POKE BOWL THON CRU,

AVOCAT, WAKAMÉ, MANGUE, RIZ BLANC,

TOMATES CERISES & FÈVES EDAMAME 26

Poké Bowl raw tuna, avocado, wakame, mango,

white rice, cherry tomatoes & edamame beans

Nos accompagnements au choix

FRITES MAISON, HARICOTS VERTS,

TOMBÉE D'ÉPINARDS, POMME PURÉE, RIZ PARFUMÉ 8

Homemade french fries, green beans, spinach, mashed potatoes, flavored rice