



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
CHAMPAGNE EPC BLANC DE NOIRS BRUT	16	30	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

Huitres & Coquillages

Nos huitres

6 FINES DE CLAIRE N°3

CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE 19

6 Oysters from Charente Maritime, not very fatty

6 CREUSES DE BRETAGNE N°2

IODÉE 23

6 oysters from Bretagne, iodized

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5

OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE 28

6 oysters from Oléron, hazelnuts taste

Nos fruits de mer

CREVETTES ROSES BIO (200G) 25

Organic Pink Shrimps

LANGOUSTINES 28

Scampi

BULOTS 14

Welks

Nos plateaux Victor Hugo

PLATEAU DÉGUSTATION

3 FINES DE CLAIRE N°3, 3 CREUSES DE BRETAGNE N°2, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS 52

3 Oysters Fines of Claire N°3, 3 Oysters Creuse of Bretagne N°2, organic Pink shrimps, welks

PLATEAU VICTOR HUGO

6 CREVETTES ROSES BIO, 3 LANGOUSTINES, BULOTS, 3 FINES DE CLAIRE N°3 62

6 organic pink shrimps, 3 scampis, welks, 3 fines de claire n°3 oysters

PLATEAU ÉSMERALDA

3 FINES DE CLAIRE N°3, 3 CREUSES DE BRETAGNE N°2, 3 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5,

CREVETTES ROSES BIO, BULOTS, LANGOUSTINES 84

3 oysters Fines de Claire N°3, 3 oysters Creuses de Bretagne N°2, 3 oysters Spéciales Gillardeau N°5,

organic pink shrimps, welks, scampis

DÉGUSTATION D'HUITRES (18)

6 FINES DE CLAIRE N°3, 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5, 6 CREUSES DE BRETAGNE N°2 68

6 oysters Fines de Claire N°3, 6 oysters Spéciales Gillardeau N°5, 6 oysters Creuses de Bretagne N°2

An Milieu de la table

SAUCISSON, RADIS & BEURRE 12

Sausage, Radish & Butter

CALAMARS FRITS, SAUCE CREAMY SPICY 18

Fried Calamari with spicy cream sauce

TARAMA TRUFFÉ & PAIN TOASTÉ 19

Truffle tarama & toasted bread

FOIE GRAS MAISON À PARTAGER 25

Foie Gras to share

Nos entrées

PETITS NEMS DE POULET 16

Small chicken egg rolls

6/12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE 15/30

Burgundy snails

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE 15

Pan-fried mushrooms with parsley

SALADE DE FRISÉE AUX LARDONS 16

Frisée salad with bacon

SALADE DE HARICOTS VERTS EXTRA FINS, CHAMPIGNONS 18

& COPEAUX DE FOIE GRAS 22

Salad of extra fine green beans, mushrooms 18

& shavings of foie gras 22

VAPEUR DE CREVETTES, SAUCE SOJA & GINGEMBRE 18

Shrimp steam, soy sauce & ginger

SAUMON GRAVLAX, CRÈME CITRON & BLINIS 20

Salmon gravlax, cream, lemon & blinis

CRÈME DE LÉGUMES & LAIT DE COCO 12

Vegetable cream soup & coconut milk

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, CITRON VERT 20

Scallop carpaccio with lime

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT SPICY 22

Salmon tartar with spicy avocado

SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES, SUCRINE 22

VINAIGRETTE, HUILE D'OLIVE & CITRON

Seared scallops, sucrine, vinaigrette, olive oil & lemon

Nos plats

LINGUINE À LA POUTARGUE & CITRON 28

Linguine with bottarga & lemon

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI,

JUS CORSÉ & POMME PURÉE 27

SAUCE AUX MORILLES 30

Roasted yellow chicken supreme & mashed potatoes, hearty juice 27

Morel sauce 30

MACARONI, SAUCE AUX MORILLES 30

Macaroni with morel sauce

PAVÉ DE RUMSTECK,

FRITES MAISON, SAUCE AU POIVRE 28

Rump steak, french fries

SAINT-JACQUES À LA GRENOBLOISE,

TOMBÉE D'ÉPINARDS 36

Grenoble-style scallops with spinach garnish

FILET DE BAR RÔTI,

SAUCE VIERGE, LÉGUMES D'AUTOMNE 32

Filet of roast bass with virgin sauce, vegetables

SAUMON MISO & SÉSAME 32

Miso salmon & sesam

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL POUR 2 PERSONNES,

FRITES MAISON, SALADE VERTE 95

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

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



Nos fromages & desserts

SAINT-MARCELLIN 12

Saint-Marcellin cheese

CAFÉ GOURMAND 12

Gourmet Coffee

RIZ AU LAIT, CAMEL AU BEURRE SALÉ 10

Rice pudding, salted butter caramel

LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT TOBLERONE VH 11

The famous Toblerone chocolate mousse VH

ÎLE FLOTTANTE AU CAMEL, CRÈME ANGLAISE 10

Caramel floating island, custard

SALADE DE FRUITS DE SAISON 15

Season fruits plate

TARTE TATIN & GLACE VANILLE 12

Tarte Tatin, Vanilla ice cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT & GLACE VANILLE 15

Chocolate cake with vanilla ice cream

GLACE VANILLE, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES 10

Vanilla ice cream, caramelized pecans

Notre plateau de pâtisseries 12

