



# 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 BIO	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

**6 FINES DE CLAIRE  
1 VERRE 14CL VIOGNIER (BLANC)  
24**

## Nos huîtres

### 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 iodized oysters from Brittany*

### 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5

OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE 28

*6 Gillardeau special oysters n°5, Oléron, a taste of hazelnut*

## 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 Fines de Claire oysters N°3, 3 Creuses de Bretagne oysters N°2, Organic pink shrimps, whelks*

### PLATEAU VICTOR HUGO

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

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

### PLATEAU ESMERALDA

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

CREVETTES ROSES BIO, BULOTS, LANGOUSTINES 84

*3 Fines de Claire oysters N°3, 3 Creuses de Bretagne oysters N°2, 3 Spéciales Gillardeau oysters N°5, organic pink shrimps, whelks, scampi*

### DÉGUSTATION D'HUÎTRES (18)

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

*6 Fines de Claire 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** OEUFS MAYONNAISE / BOUDIN BASQUE AUX POMMES LOUIS OSPITAL  
*Eggs mayonnaise / Basque pudding with Louis Ospital apples*

**Mardi** CRÈME DE POTIMARRON / BŒUF BOURGUIGNON, PURÉE  
*Pumpkin soup / Beef bourguignon, mashed potatoes*

**Mercredi** CARPACCIO DE BETTERAVE, FÊTA / BLANQUETTE DE VEAU, RIZ  
*Beet carpaccio, feta / Veal stew, rice*

**Jendi** SALADE DE POMMES DE TERRE TIÈDE, ŒUF MIMOSA / BAVETTE D'ALOYAU AUX ÉCHALOTES, FRITES  
*Warm potato salad, mimosa egg / Sirloin steak with shallots, French fries*

**Vendredi** SALADE DE FRISÉE / FISH & CHIPS  
*Frisée salad / Fish & Chips*

# 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 MAISON À PARTAGER 25

*Foie Gras to share*

## Nos entrées

### OEUFS MAYO & CRUMBLE DE PAIN GRILLÉ 10

*Mayo eggs & toast crumbles*

### 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*

### BLANC DE POIREAU VINAIGRETTE & VIEUX COMTÉ 12

*White leeks with vinaigrette & old Comté cheese*

### VAPEUR DE CREVETTES, SAUCE SOJA & GINGEMBRE 18

*Shrimp steam, soy sauce & ginger*

### CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, CITRON VERT 20

*Scallop carpaccio with lime*

### SAUMON GRAVLAX, CRÈME CITRON & BLINIS 20

*Salmon gravlax, cream, lemon & blinis*

### CRÈME DE LÉGUMES & LAIT DE COCO 12

*Vegetable cream soup & coconut milk*

### TARTARE DE SAUMON, AVOCAT SPICY 22

*Salmon tartar with spicy avocado*

## Nos plats

### OMELETTE ŒUFS BIO AUX CÈPES 28

*Organic egg omelette with mushrooms*

### LINGUINE À LA POUTARGUE & CITRON 28

*Linguine with bottarga & lemon*

### TARTARE «CHAROLAIS» VICTOR HUGO,

OU ALLER/RETOUR, FRITES MAISON & SUCRINE 24

*Charolais "Victor Hugo" tartar, or slightly seared, french fries & sucrine*

### SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI,

JUS CORSÉ & POMME PURÉE 27 SAUCE AUX MORILLES 30

*Roasted yellow chicken supreme, hearty juice & mashed potatoes 27*

*Morel sauce 30*

### SAINT-JACQUES À LA GRENOBLOISE, TOMBÉE D'ÉPINARDS 36

*Grenoble-style scallops with spinach garnish*

### PAVÉ DE RUMSTECK,

FRITES MAISON, SAUCE AU POIVRE 28

*Rump steak, french fries*

### MACARONI, SAUCE AUX MORILLES 30

*Macaroni with morel sauce*

### RISOTTO DE SAINT-JACQUES & COURGETTES 32

*Scallop & zucchini risotto*

### FILET DE BAR RÔTI,

SAUCE VIERGE, LÉGUMES D'AUTOMNE 32

*Fillet of roast bass with virgin sauce, vegetables*

### SAUMON MISO & SÉSAME 32

*Sesame & miso salmon*

### CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL POUR 2 PERSONNES,

FRITES MAISON, SALADE VERTE 95

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

## Salades

### 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*

### SALADE DE QUINOA, BETTERAVES MULTICOLORES, FÊTA,

VINAIGRETTE AUX AGRUMES 20

*Quinoa salad, multicolored beets, feta, citrus vinaigrette*

### POKE BOWL SAUMON CRU,

AVOCAT, WAKAMÉ, MANGUE, RIZ BLANC,

TOMATES CERISES & FÈVES EDAMAME 26

*Poké Bowl raw tuna, avocado, wakame, mango,*

*white rice, cherry tomatoes & edamame beans*

### SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES, SUCRINE, VINAIGRETTE,

HUILE D'OLIVE & CITRON 22

*Seared scallops, sucrine, vinaigrette, olive oil & lemon*

## 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*

### **GLACE VANILLE, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES 10**

*Vanilla ice cream, caramelized pecans*

### **LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT TOBLERONE VH 11**

*The famous Toblerone chocolate mousse VH*

### **ÎLE FLOTTANTE AU CARMEL, CRÈME ANGLAISE 10**

*Caramel floating island, custard*

### **RIZ AU LAIT, CARMEL AU BEURRE SALÉ 10**

*Rice pudding, salted butter caramel*

### **TARTE TATIN & GLACE VANILLE 12**

*Figs with vanilla ice cream*

### **MOELLEUX AU CHOCOLAT & GLACE VANILLE 15**

*Chocolate cake with vanilla ice cream*

### **SALADE DE FRUITS DE SAISON 15**

*Season fruits plate*

## Notre plateau de pâtisseries 12

## Nos glaces & sorbets

### **GLACE (LA BOULE) 4**

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARMEL 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** 1 DRINK

+ **GLACE** ICE CREAM

4 PLACE VICTOR HUGO / 01.42.73.30.43



BRASSERIEVICTORHUGOPARIS



BRASSERIEVICTORHUGOPARIS