

BRASSERIE VICTOR HUGO

BY RICHARD PARIS





L'ESPRIT DES GRANDES BRASSERIES PARISIENNES

Une ambiance familiale et décontractée dans le XVI^{ème} arrondissement.

Lieu de vie du matin au soir, qui ravit aussi bien les lève-tôt que les couche-tard, il n'y pas d'heure pour satisfaire les petites comme les grandes faims chez Victor Hugo. Une cuisine bistrotière de qualité qui met en lumière le patrimoine culinaire français.





PETITS-DÉJEUNERS ET BRUNCH

FORMULE CLASSIQUE

18€

16.36€ HT

Assortiment de viennoiseries ou pain toasté et confitures
Jus de fruit frais
Boisson chaude au choix

FORMULE COMPLÈTE

35€

31.82€ HT

Assortiment de viennoiseries ou pain toasté et confitures
Jus de fruit frais
Boisson chaude au choix
Oeufs comme vous le souhaitez (brouillés, au plat, à la coque)
avec bacon ou saumon fumé

PETITS-DÉJEUNERS ET BRUNCH

FORMULE BRUNCH

60€

54.55€ HT

Petit Déjeuner

Buffet iodé

Fruits de mer selon arrivage, tartare et sashimi de poissons, tarama à la truffe, vapeur de crevettes

Buffet végétal

Assortiment de salades, guacamole, houmous

1 plat chaud au choix

Suprême de volaille, jus corsé et purée maison ou Cabillaud au lait de coco, gingembre et citro ou Bacon cheese burger et frites maison

Buffet de fromages et desserts

Tiramisu, mousse au chocolat, panacotta, riz au lait, salade de fruits frais, millefeuille, savarin...



LES DINERS FESTIFS

Tous les jeudis, vendredis & samedis,
découvrez nos Dîners Festifs et profitez d'une
soirée exceptionnelle, ambiance chandelles
et piano live !

Un piano qui fait résonner les notes de vos
morceaux favoris, des chandelles pour une
ambiance festive...

Un pur moment de convivialité et de partage!
La musique est au cœur de la soirée.





A partir de 20 personnes, un choix de menu unique est demandé.

MENU VICTOR

75€

68.18€ HT

Eau minérale et boisson chaude incluses

Entrées

6 Escargots de Bourgogne

Poêlée de champignons, oeufs cassés

Salade d'haricots verts extra-fins, et champignons de Paris

Plats

Rigatoni sauce aux morilles

Suprême de volaille jaune rôti, jus corsé

Cabillaud, lait de coco, citron et gingembre

Desserts

Profiterole au chocolat

Salade de fruits de saison

MENU HUGO

90€

81.82€ HT

Eau minérale et boisson chaude incluses

Entrées

Saumon fumé Norvégien, crème double et blinis
6 fines de claire n°3

Burrata des pouilles, jambon de parme, huile d'olive

Plats

Linguine à la poutargue & citron

Gambas sautées au poivre et fleur de sel

Pavé de rumsteck, frites maison, sauce au poivre

Desserts

Tarte au chocolat et glace vanille

Pavlova aux fruits rouges



A partir de 20 personnes, un choix de menu unique est demandé.



A partir de 20 personnes, un choix de menu unique est demandé.

MENU VICTOR HUGO

105€

95.45€ HT

Eau minérale et boisson chaude incluses

Amuse-bouche du Chef

Entrées

Saumon fumé Norvégien, crème double et blinis

Pâté croûte au foie gras de volaille pistache

Burrata des pouilles, jambon de parme, huile d'olive

Plats

Cabillaud, lait de coco, citron et gingembre

Gambas sautées au poivre et fleur de sel

Suprême de volaille jaune rôti, aux morilles

Desserts

Tarte au chocolat et glace vanille

Pavlova aux fruits rouges

Salade de fruits de saison



COCKTAIL DINATOIRE

FORMULE 8 PIÈCES

48€

43.63€ HT

FORMULE 12 PIÈCES

72€

65.45€ HT

FORMULE 16 PIÈCES

96€

87.27€ HT

NOS PIÈCES COCKTAIL

PIÈCES SALÉES FROIDES

Blini saumon fumé

Toast foie gras

Brochette de mozzarella et tomate cerise

Blini tarama truffe

Verrine de tartare de tomate et saumon

Planche de fromage (ou charcuterie)

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Nem de poulet

Mini croque

Brochette de poulet au curry

Brochette de gambas

Risotto de champignons

PIÈCES SUCRÉES

Mini moelleux au chocolat

Tarte citron

Mini opera

Panna cotta coulis

Choux vanille

VINS ET CHAMPAGNES

FORMULE CLASSIQUE

13€
10.83€ HT

1 bouteille de vin pour 3 personnes
Rouge - BORDEAUX AOP CHÂTEAU GANTONNET
Blanc - VIOGNIER IGP PAYS D'OC « LE VERSANT »
VEGAN

FORMULE PREMIUM

15€
12.5€ HT

1 bouteille de vin pour 3 personnes
Rouge - CÔTES DU RHÔNE AOC E. GUIGAL « RÉSERVE DE LUTÈCE »
Blanc - CHARDONNAY BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC
MILLEBUIIS

FORMULE PRESTIGE

20€
16.66€ HT

1 bouteille de vin pour 2 personnes
Rouge - CÔTES DU RHÔNE AOC E. GUIGAL « RÉSERVE DE LUTÈCE »
Blanc - CHARDONNAY BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC
MILLEBUIIS

LES OPTIONS

Cocktail au choix
15€
12.5€ HT

Coupe de champagne
EPC Blanc de Noirs
16€
13.33€ HT

Coupe de champagne
LOUIS ROEDERER
18€
15€ HT

Amuse-bouche du Chef
2 par personne
10€
9.09€ HT



CONTACT US

SERVICE COMMERCIAL

commercial@richard-paris.com

01 45 63 07 15

FOLLOW US

[@brasserievictorhugoparis](https://www.instagram.com/brasserievictorhugoparis)

[@rdvrichardparis](https://www.instagram.com/rdvrichardparis)