



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
VIOGNIER 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 243	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

An Milieu de la table

**PETIT PÂTÉ BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE
ET PAIN GRILLÉ 15**
SMALL BASQUE PÂTÉ WITH ESPELETTE PEPPER
AND TOASTED BREAD

CALAMARS FRITS, SAUCE CREAMY SPICY 18
FRIED CALAMARI WITH SPICY CREAM SAUCE

TARAMA BLANC ET CITRON VERT, PAIN TOASTÉ 19
WHITE TARAMA, LIME & TOASTED BREAD

**PETITES SARDINES, BEURRE DEMI-SEL
ET PAIN GRILLÉ 19**
SMALL SARDINES, HALF SALTED BUTTER AND TOASTED BREAD

LE PARISIEN CROQUE-MONSIEUR AU BEURRE DE TRUFFE 22
THE PARISIAN CROQUE-MONSIEUR WITH TRUFFLED BUTTER

**CAVIAR D'AQUITAINE 30G, CRÈME DOUBLE,
BLINIS ET CITRON 98**
CAVIAR D'AQUITAINE 30G, DOUBLE CREAM,
BLINIS AND LEMON

Nos entrées

SALADE D'ENDIVES, VINAIGRETTE MOUTARDE 13
ENDIVE SALAD WITH MUSTARD VINAIGRETTE

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, OEUF CASÉS 15
PAN-FRIED MUSHROOMS, CRACKED EGGS

TRADITIONNEL OS À MOELLE 15
TRADITIONAL MARROW BONE

**BELLE LAITUE, HUILE D'OLIVE CITRON
ET COPEAUX DE PARMESAN 16**
BEAUTIFUL LETTUCE, LEMON OLIVE OIL AND PARMESAN SHAVINGS

SALADE DE FRISÉE AUX LARDONS, OEUF POCHÉ 16
FRISÉE SALAD WITH BACON AND POACHED EGG

**SALADE D'HARICOTS VERTS EXTRA-FINS,
ET CHAMPIGNONS DE PARIS 18**
GREEN BEAN SALAD WITH MUSHROOMS

6 FINES DE CLAIRE N°3 19
CHARENTE MARTIME PEU GRASSE
6 OYSTERS FROM CHARENTE MARITIME

6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE 19
BURGUNDY SNAILS

**BURRATA DES POUILLES, JAMBON DE PARME,
ET HUILE D'OLIVE 22**
PUGLIA BURRATA, PARMA HAM, OLIVE OIL

PÂTÉ CROÛTE AU FOIE GRAS ET VOLAILLE PISTACHE 22
POULTRY AND PISTACHIO PÂTÉ EN CROÛTE

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN, CRÈME DOUBLE ET BLINIS 24
NORWEGIAN SMOKED SALMON, DOUBLE CREAM AND BLINIS

Nos plats

CONFIT DE CANARD, POMMES SARLADAISES 26

DUCK CONFIT WITH SARLAT APPLES

**SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI,
JUS CORSÉ & POMME PURÉE 27 SAUCE AUX MORILLES 30**
ROASTED YELLOW CHICKEN SUPREME, HEARTY JUICE 27
MASHED POTATOES MOREL SAUCE 30

LINGUINE À LA POUTARGUE & CITRON 28

LINGUINE WITH BOTTARGA & LEMON

PAVE DE RUMSTECK , FRITES MAISON, SAUCE AU POIVRE 28

RUMSTECK PAVE ,FRENCH FRIES, PEPPER SAUCE

RIGATONI SAUCE AUX MORILLES 30

RIGATONI WITH MORELS SAUCE

GAMBAS SAUTEES AU POIVRE ET FLEUR DE SEL 32

SAUTÉED GAMBAS WITH PEPPER AND FLEUR DE SEL

CABILLAUD, LAIT DE COCO, CITRON ET GINGEMBRE 34

COD, LEMONGRASS COCONUT MILK
AND GINGER

BELLE SOLE MEUNIÈRE (SELON ARRIVAGE) 62

FINE SOLE MEUNIÈRE (DEPENDING ON ARRIVAL)

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL POUR 2 PERSONNES,

FRITES MAISON, SALADE VERTE 95

SAUCE AU POIVRE OU BEARNAISE

SIMMENTAL PRIME RIB FOR 2 PERSONS, FRENCH FRIES, GREEN SALAD

Nos accompagnements au choix

**FRITES MAISON, HARICOTS VERTS,
TOMBÉE D'ÉPINARDS, POMME PURÉE MAISON,
RIZ PARFUMÉ 8**

HOMEMADE FRENCH FRIES, GREEN BEANS, SPINACH, MASHED POTATOES, FLAVORED RICE



Nos fromages & desserts

ROCAMADOURS, PETITE SALADE 13

ROCAMADOURS, SMALL SALAD

BELLE CRÈME CARAMEL 10

BEAUTIFUL CARAMEL CREAM

PRUNEAUX À L'ARMAGNAC 14

PRUNES WITH ARMAGNAC

TARTE AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE 15

CHOCOLATE TART WITH VANILLA ICE CREAM

SALADE DE FRUITS DE SAISON, ANANAS ET MANGUE 15

SEASON FRUIT SALAD PINEAPPLE AND MANGO

PROFITEROLE AU CHOCOLAT 15

PROFITEROLE WITH CHOCOLATE SAUCE

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 16

RED FRUIT PAVLOVA

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

4 PLACE VICTOR HUGO / 01.42.73.30.43



BRASSERIEVICTORHUGOPARIS



BRASSERIEVICTORHUGOPARIS