



# VICTOR HUGO

PARIS XVI

BRASSERIE PARISIENNE

## À PARTAGER

GUACAMOLE, pain grillé	16
CALAMARS FRITS sauce creamy spicy	18
PETITES SARDINES beurre demi-sel et pain grillé	19
LE PARISIEN CROQUE-MONSIEUR au beurre de truffe	22
TARAMA à la truffe	22

## HORS D'ŒUVRES

L'ŒUF MAYONNAISE classique	9	GROS ESCARGOTS XXL	22
SOUPE GRATINÉE à l'oignon	12	TARTARE DE THON, avocat	21
HARICOTS VERTS FRAIS & champignons de Paris	14	SAUMON GRAVLAX maison, crème double et blinis	24
AVOCAT au naturel	15	ASPERGES BLANCHES sauce hollandaise	25
OS À MOELLE GOUTTIÈRE croque au sel	18	CAVIAR D'AQUITAINE 30gr, crème double, blinis et citron	98
6 FINES DE CLAIRE n°3	19		

## SEMAINIER

LUNDI  
VOLAILLE RÔTIE  
purée  
26,5

MARDI  
NAVARIN D'AGNEAU  
printanier  
28,5

MERCREDI  
ESCALOPE MILANAISE  
26

JEUDI  
BAVETTE À L'ÉCHALOTE  
frites  
27,5

VENDREDI  
DAURADE ROYALE SNACKÉE  
asperges meunières  
26,5

SAMEDI  
MOULES DE BOUCHOT  
frites maison  
22

DIMANCHE  
BRUNCH BUFFET  
35 / 60

## SALADES

ARTICHAUT VIOLET, concombre, avocat, tomate, asperge, oeuf poché	22
BURRATA DES POUILLES, tomates, basilic	23
SAUMON / AVOCAT, sucrose, tomates	24
SALADE CESAR, poulet rôti	24

## VIANDES

CARPACCIO DE BŒUF, comme au Harry's Bar	24
TARTARE DE BŒUF bistrot	26
CHEESEBURGER	26
COQUILLETES JAMBON, COMTÉ & TRUFFE, pour les grands	28
VOLAILLE JAUNE, sauce morilles	30
ESCALOPE DE VEAU NORMANDE, purée	32
ENTRECÔTE POÊLÉE (300g), béarnaise	34
BELLE CÔTE DE BŒUF DE RACE (1,2kg), frites maison, salade verte, sauce au poivre ou béarnaise	95

## TRADITION

RIBS IBÉRIQUE DE BELLOTA (cochon), miel, piment d'Espelette	26
BELLE ANDOUILLETTE AAAAA, rôtie à la moutarde	28
BOUDIN NOIR aux pommes, purée	29
CONFIT DE CANARD, pommes sarladaises	29

## POISSONS

BAR EN FILET, beurre nantais, riz basmati	32
PAVÉ DE THON laqué, coriandre fraîche	32
SASHIMI DE SAUMON, avocat et citron confit	32
PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ, sauce béarnaise	33
BELLE SOLE MEUNIÈRE selon arrivage	62

## ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX 8

purée, frites, haricots verts, riz basmati, cœur de laitue, wok de légumes



# VICTOR HUGO

PARIS XVI

BRASSERIE PARISIENNE

## FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	17
CAFÉ GOURMAND	12
CRÈME BRULÉE VANILLE	11
TARTE AUX FRAISES	12
RIZ AU LAIT, caramel laitier	13
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, chantilly	14
MI-CUIT CHOCOLAT, glace vanille	14
PROFITEROLES, chocolat chaud et glace vanille	14
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	16

### À LA LOUCHE

pour 3/4 personnes

BELLE ÎLE FLOTTANTE	20
MOUSSE AU CHOCOLAT	29

## GLACES ET SORBETS

2 BOULES : 10 // 3 BOULES : 15  
Chocolat noir, vanille, caramel beurre salé, café  
fraise, pistache, rhum raisin, mangue

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS	12
Glace chocolat ou café, chantilly, sauce chocolat ou crème café	
FRAISE MELBA	14

## CAFÉTERIE

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	4
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME	7.5
CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD	7.5
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	7.5
THÉS PARNEY'S :	6.5
Earl Grey, vert à la menthe, vert nature, Ceylan, citron, fruits rouges	
INFUSIONS PARNEY'S :	6.5
Verveine, Tilleuil, Camomille	

## EAUX MINÉRALES

EVIAN OU BADOIT 50CL	7
EVIAN OU BADOIT 100CL	10

## VINS AU VERRE SÉLECTION

LES CHAMPAGNES	14cl 25cl
Champagne EPC Blanc de Noirs Brut	16 30
Louis Roederer Brut Cuvée Collection 243	18 35
Louis Roederer Rosé	22 43

### ROSÉS

IGP Sable de Camargue, Dom. du Petit Chaumont Gris de Gris BIO	6 11
Coteaux d'Aix en Provence AOP, Dom. Saint-Julien Les Vignes BIO	7 13
Côtes de Provence AOP, Minuty Côté Presqu'île	8 15
Côtes de Provence AOP Aurose, Cuvée au Bord de l'Aube BIO	10 19

### BLANCS

Viognier IGP Pays d'Oc "Le Versant" VEGAN	6 11
Anjou AOP, Le P'tit Chenin BIO & VEGAN	7 13
Chardonnay Bourgogne Côte Chalonnaise AOP, Millebuis	8 15
Graves AOP, Château Haut-Selve	9 17
Ménétou-salon AOP, Domaine Belleville	10 19

### ROUGES

Bordeaux AOP, Château Gantonnet	6 11
Chinon AOP, Château de Vaugaudry	7 13
Côtes du Rhône AOP, E. Guigal "Réserve de Lutèce"	8 15
Saint-Amour AOP, Domaine de Lucie	9 17
Beaujolais Saint-Emilion L'Esprit AOP, Château Belle Assise Coureau	10 19

## BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, ZERO, PERRIER 33cl	6.5
ORANGINA 25cl	6.5
LA FRENCH SVP : Tonic bio, ginger beer bio 25cl	6.5
REDBULL 25cl	8
FUZETEA PÊCHE INTENSE 25cl	7
SRITE 25cl	7
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS :	9
Orange, citron, pamplemousse	
PUR JUS MAISON LE COQ TOQUE BIO 25cl :	7.5
Orange sanguine de Sicile, pomme pulpée, ananas pain de sucre, tomate romarin	
NECTARS MAISON LE COQ TOQUE BIO 25cl : Abricot du Roussillon, poire williams	7.5
SIROPS : Menthe, grenadine, fraise, citron	1

## LES BIÈRES

A LA PRESSION	25cl 50cl
DEMORY PARIS IPA 5.5%	6 11
1664 5.5%	6 11
COLOMBIA BLANCHE 5%	6 11
AUBRAC BLONDE 5.8%	6 11
A LA BOUTEILLE	
PARISIENNE BLANCHE BIO 33cl 5.5%	8.5
PARISIENNE BLONDE BIO 33cl 5.5%	8.5

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS 8% TTC. LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RICHARD PARIS HOTEL & RESTAURANTS

Hôtel Montaigne - Le Petit Montaigne - Chez Francis - Marius et Janette - Asia Kitchen - Bistrot de Marius -  
Casa Luca - Cantina Di Luca - Little Noma - Brasserie Victor Hugo - Le Saint Augustin