



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	20
SOUPE GRATINÉE à l'oignon	12	TARTARE DE SAUMON, avocat spicy	21
HARICOTS VERTS FRAIS & champignons de Paris	14	SAUMON GRAVLAX maison, crème double et blinis	24
AVOCAT au naturel	15	CAVIAR D'AQUITAINE 30gr, crème double, blinis et citron	98
6 FINES DE CLAIRE n°3	19		

SEMAINIER

LUNDI
SAUCISSE
lentilles
20

MARDI
PARMENTIER DE
CANARD
23

MERCREDI
ÉMINCÉ DE VEAU
wok de légumes
27

JEUDI
BAVETTE À L'ÉCHALOTE
frites
27,5

VENDREDI
BRANDADE DE CABILLAUD
26,5

SAMEDI
MOULES DE BOUCHOT
frites maison
22

DIMANCHE
BRUNCH BUFFET
35 / 55

SALADES

SALADE DE QUINOA, betteraves, chèvre frais, vinaigrette miel	22
BURRATA DES POUILLES, caviar d'aubergine, basilic et tomates	23
SALADE CESAR, croutons, salade, poulet snacké, sauce César	24
SALADE DE POULPE GRILLÉ, feta, poivron, sucrose, olives taggiasche	25

VIANDES

TARTARE DE BŒUF bistrot	26
CHEESEBURGER, frites maison	26
COQUILLETES JAMBON, COMTÉ & TRUFFE, pour les grands	28
VOLAILE JAUNE, sauce morilles	30
ENTRECÔTE DE VEAU, beurre curry jaune	34
FILET DE BOEUF, sauce poivre	36
BELLE CÔTE DE BŒUF DE RACE (1,2kg), frites maison, salade verte, sauce au poivre ou béarnaise	95

TRADITION

SAUCISSE AU COUTEAU, purée maison	20
RIBS IBÉRIQUE DE BELLOTA (cochon), miel, piment d'Espelette	26
MAGRET DE CANARD, sauce aux figues	29

POISSONS

CABILLAUD, sauce Tom Yum	32
SASHIMI DE SAUMON	32
PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ, sauce miso citron vert	33
BAR EN FILET, beurre blanc, salicorne	34
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
CRÈME BRULÉE VANILLE	11
CAFÉ GOURMAND	12
RIZ AU LAIT, caramel beurre salé, riz soufflé	13
FIGUES RÔTIÉS, glace vanille	14
ASSIETTE DE FRAMBOISES, chantilly	14
MI-CUIT CHOCOLAT, glace vanille	14
PROFITEROLES, chocolat chaud et glace vanille	16
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, vert jasmin	
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
Beaujolais Saint-Amour AOP, Domaine de Lucie	9 17
Saint-Emilion L'Esprit AOP, Château Belle Assise Coureau	10 19

BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, ZERO, PERRIER 33cl	7
ORANGINA 25cl	7
LA FRENCH SVP : Tonic bio, ginger beer bio 25cl	7
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 blonde 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
COLOMBA 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