



# 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	CARPACCIO DE ST-JACQUES, Huile d'olive et citron	22
ŒUF CASSÉ aux champignons de Paris	15	SAUMON GRAVLAX maison, crème double et blinis	24
VELOUTÉ DE POTIRON	16	FOIE GRAS DE CANARD	24
6 FINES DE CLAIRE n°3	19	Chutney de figues	
		CAVIAR D'AQUITAINE 30gr, crème double, blinis et citron	98

## SEMAINIER

### LUNDI

CONFIT DE CANARD  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
26

### MARDI

FRICASSÉE DE VOLAILLE  
AUX CHAMPIGNONS  
24

### MERCREDI

BAVETTE SAUCE AU POIVRE  
Frites  
26

### JEUDI

BLANQUETTE DE VEAU  
Riz  
27,5

### VENDREDI

BRANDADE DE CABILAUD  
26,5

### SAMEDI

SAUCISSE LENTILLES  
20

### DIMANCHE

BRUNCH BUFFET  
35 / 55

## SALADES

SALADE DE SAINT-JACQUES, mâche, vinaigrette au Xeres	24
SALADE CESAR, croutons, 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
VOLAILLE JAUNE, sauce morilles	30
QUASI DE VEAU, épinards à la Florentine	30
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
CÔTE DE COCHON FERMIERE aux cèpes	26
MAGRET DE CANARD, sauce à l'orange	29

## POISSONS

PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ, sauce miso citron vert	28
RISOTTO DE SAINT-JACQUES et champignons	30
SAINT-JACQUES rôties, poireaux et pomme purée, beurre blanc	32
GAMBAS snackées, lait de coco gingembre et citronnelle, riz parfumé	32
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
SALADE DE FRUITS DE SAISON	14
TARTE TATIN	14
MI-CUIT CHOCOLAT, glace vanille	14
PROFITEROLES, chocolat chaud et glace vanille	16
MONT BLANC	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