



# 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	TARTARE DE SAUMON, avocat spicy	21
SOUPE GRATINÉE à l'oignon	12	CARPACCIO DE ST-JACQUES, huile d'olive et citron	22
CRÈME DE LÉGUMES croûtons dorés	16	SAUMON GRAVLAX maison, crème double et blinis	24
6 FINES DE CLAIRE n°3	19	FOIE GRAS DE CANARD	24
ŒUFS EN MEURETTE	19	chutney de figues	
GROS ESCARGOTS XXL	20	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  
gratin dauphinois  
26

### MERCREDI

BAVETTE SAUCE AU POIVRE  
frites  
26

### JEUDI

BOEUF BOURGUIGNON  
purée maison  
25

### VENDREDI

AILE DE RAIE GRENOBLOISE  
27

### SAMEDI

BOUDIN NOIR AUX POMMES  
22

### DIMANCHE

BRUNCH BUFFET  
35 / 55

## SALADES

SALADE DE LENTILLES, saucisse au couteau, œuf mollet, vinaigrette moutarde à l'ancienne	22
SALADE CÉSAR, croûtons, anchois, salade, poulet snacké, sauce César	24
SALADE DE SAINT-JACQUES, mâche, vinaigrette au xérès	24

## VIANDES

TARTARE DE BŒUF bistrot	26
CHEESEBURGER, frites maison	26
COQUILLETES JAMBON, COMTÉ & TRUFFE, pour les grands	28
VOLAILLE JAUNE, sauce morilles	30
CARRÉ D'AGNEAU, sauce raita, gratin dauphinois	36
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 FERMÈRE, jus au thym	26
ŒUFS AU PLAT, sauce aux morilles et truffe, pain grillé	29

## POISSONS

PAVÉ DE SAUMON, tom yum	28
RISOTTO DE SAINT-JACQUES aux champignons	30
SAINT-JACQUES rôties, poireaux et pomme purée, beurre blanc	32
SASHIMI DE SAUMON, avocat, mâche	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 parfumé, 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
CRUMBLE POIRE, noix de pécan, glace vanille	12
RIZ AU LAIT, caramel beurre salé, riz soufflé	13
SALADE DE FRUITS DE SAISON	14
TARTE TATIN, glace vanille	14
MI-CUIT CHOCOLAT glace caramel beurre salé	16
PROFITEROLES, chocolat chaud et glace vanille	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	

## 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, Millebus	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	7.5
Roussillon, poire williams	
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 - Janette Bar de la Mer -  
Casa Luca - Cantina Di Luca - Little Noma - Brasserie Victor Hugo - Le Saint Augustin