



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
COQUILLETTES 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	18 34
Louis Roederer Brut Cuvée Collection 243	22 42
Louis Roederer Rosé	24 46

ROSÉS

Domaine du Petit Chaumont, Le Gris de Nathalie	6.5 11
Sable de Camargue, AOP, Bio	
Minuty Côté Presqu'île, Côtes de Provence AOP	8 15

BLANCS

Domaine Merlet, La Guerre des bouchons	6.5 11
Domaine de Bel-Air, Le Loup Blanc, Chinon AOP Bio	7.5 13
Millebuis, Bourgogne Côte Chalonnaise AOP	8 15
Domaine d'Elise, Chablis AOP	11 20
Domaine Reverdy, Sancerre AOP	12 22

ROUGES

Château L'Hospital, La Commanderie, Côtes de Bourg AOP, Bio	6.5 11
Château de Vaugaudry, Chinon AOP	7 13
Château Simian, La Combe des Avaux	8 15
Domaine Mucyn, Les Entrecoeurs, Crozes-Hermitage AOP, Bio	13 24
Domaine Billard Père & Fils, Hautes-Côtes de Nuits AOP	15 28

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. LA MAISON N'ACCÉPTE 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

