



# 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	ASPERGES VERTES, LEGUMES, œuf mollet et huile d'olive	24
VELOUTÉ D'ASPERGES chèvre frais et croûtons	16	SAUMON GRAVLAX maison, crème double et blinis	24
SALADE D'HARICOTS VERTS	18	FOIE GRAS DE CANARD chutney de figues	24
EXTRA-FINS, champignons, amandes grillées et framboises		ASPERGES BLANCHES, sauce mousseline	25
6 FINES DE CLAIRE n°3	19	CAVIAR D'AQUITAINE 30gr	98
GROS ESCARGOTS XXL	20	MAISON CAVIARI crème double, blinis et citron	
TARTARE DE SAUMON, avocat spicy	21		

## SEMAINIER

### LUNDI

CONFIT DE CANARD  
pommes de terre sautées  
26

### MARDI

PALERON DE BOEUF  
FAÇON BOURGUIGNON  
purée maison  
26

### MERCREDI

BAVETTE SAUCE AU POIVRE  
frites  
26

### JEUDI

PARMENTIER DE CANARD  
salade de roquette  
25

### VENDREDI

FILET DE MERLAN SAUCE TARTARE  
27

### SAMEDI

POULET RÔTI FAÇON  
GRAND-MÈRE  
26

### DIMANCHE

BRUNCH BUFFET  
35 / 55

## SALADES

TOMATES CERISES MULTICOLORES, burrata crémeuse	19
SALADE CÉSAR, croûtons, anchois, salade, poulet snacké, sauce César	24
SALADE DE GAMBAS, asperges cuites et crues, avocat et tomates	25

## VIANDES

TARTARE DE BŒUF bistrot	27
CHEESEBURGER, frites maison	27
COQUILLETES JAMBON, COMTÉ & TRUFFE, pour les grands	28
ESCALOPE DE VEAU, à la milanaise, rigatoni tomate spicy	30
VOLAILLE JAUNE, sauce morilles	32
FILET DE BŒUF, 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 de pommes de terre maison	20
TARTE FINE AUX TOMATES CONFITES, mozzarella et roquette	23
VEAU SAUTÉ AUX OLIVES, tomates, purée de pommes de terre	30
CARRÉ D'AGNEAU, sauce raïta, gratin dauphinois	36

## POISSONS

RISOTTO, asperges vertes	28
PAVÉ DE SAUMON, miso, citron vert	29
SASHIMI DE SAUMON, avocat, roquette	32
FILET DE BAR, beurre Nantais	32
LOTTE RÔTIE, lait de coco, gingembre et citronnelle, riz parfumé	36
BELLE SOLE MEUNIÈRE, selon arrivage	62

## ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX 8

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

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



# VICTOR HUGO

PARIS XVI

BRASSERIE PARISIENNE

## FROMAGES & DESSERTS

MINI CAMEMBERT, crème d'Isigny	15
CRÈME BRULÉE VANILLE	11
CAFÉ GOURMAND	12
CRUMBLE FRUITS ROUGES, glace vanille	12
RIZ AU LAIT, caramel beurre salé, riz soufflé	13
SALADE DE FRUITS DE SAISON	14
FRAISES FRAMBOISES CHANTILLY	16
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

<b>LES CHAMPAGNES</b>	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 Entrecœurs, 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 Roussillon, poire williams	7.5
SIROPS : menthe, grenadine, fraise, citron	1

## LES BIÈRES

<b>A LA PRESSION</b>	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
<b>A LA BOUTEILLE</b>	
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'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