



# 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 THON, avocat	22
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	12	SAUMON GRAVLAX MAISON, crème double et blinis	24
ŒUF CASSÉ AUX GIROLLES, pousses d'épinard	18	FOIE GRAS DE CANARD, chutney de figues	24
SALADE DE HARICOTS VERTS, extra-fins, champignons, amandes grillées et framboises	18	CAVIAR D'AQUITAINE 30g - Maison Kaviari, crème double, blinis et citron	98
6 HÛÎTRES FINES DE CLAIRE n°3	19		
GROS ESCARGOTS XXL	20		
BRUSCHETTA AUX FIGUES, chèvre frais, croûtons et jambon de Parme	20		

## SEMAINIER

### LUNDI

HACHIS PARMENTIER D'AGNEAU  
salade verte  
27

### MARDI

FILET DE LIEU, POÊLÉE DE  
COURGETTES, BEURRE CITRONNÉ  
26

### MERCREDI

BLANQUETTE DE VEAU À  
L'ANCIENNE  
riz  
26

### JEUDI

CARPACCIO DE BŒUF  
roquette et parmesan, frites  
24

### VENDREDI

MOULES MARINIÈRE  
frites  
22

### SAMEDI

POULET RÔTI FAÇON  
GRAND-MÈRE  
26

### DIMANCHE

BRUNCH BUFFET  
35 / 55

## SALADES

BURRATA DES POUILLES, tomates cerises basilic	19
CRISPY CHICKEN SALAD, sauce Caesar	24
SALADE NIÇOISE, thon, haricots verts, sucrose	24
SALADE DE GAMBAS, figues, avocats et tomates	26

## 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 (1,2 kg), 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
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, coco de Paimpol et tomates confites	32

## POISSONS

PAVÉ DE SAUMON, miso, citron vert	29
SASHIMI DE SAUMON, avocat, roquette	32
FILET DE BAR, amandes, tétragone et condiments, huile de curry et piquillos	32
CABILLAUD RÔTI, coco de Paimpol et girolles au jus	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
SALADE DE FRUITS DE SAISON	14
FIGUES RÔTIES, glace vanille	16
ASSIETTES DE FRUITS ROUGES, chantilly	16
MI-CUIT CHOCOLAT glace caramel beurre salé	16
PROFITEROLES, chocolat chaud et glace vanille	16
VACHERIN FRUITS ROUGES	17

### 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, amande

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEAIS	12
Glace chocolat ou café, chantilly, sauce chocolat ou crème café	

## BOISSONS CHAUDES

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
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

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'ACCEPTE 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 Nonna - Brasserie Victor Hugo - Le Saint Augustin