



VICTOR HUGO

PARIS XVI

BRASSERIE PARISIENNE

ENTRÉES

L'ŒUF MAYO VICTOR HUGO	9	BELLES CREVETTES ROSES, sauce cocktail	16
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	12	CALAMARS FRITS, sauce tartare	18
POIREAUX VINAIGRETTE, œuf mimosa et croûtons	12	CARPACCIO DE SAINT-JACQUES	20
OS A MOELLE, aux champignons	14	LES 6 GÉANTS DE BOURGOGNE	20
FRISÉE AU LARDONS, œufs poché	15	TARAMA À LA TRUFFE	22
SALADE DE HARICOTS VERTS, champignons et parmesan	16	COEUR DE SAUMON FUMÉ, crème épaisse	24
		FOIE GRAS DE CANARD, sel et poivre	24

SEMAINIER

LUNDI

HACHIS PARMENTIER DE BŒUF
salade verte
27

MARDI

GAMBAS RÔTIES RISOTTO,
LÉGÈREMENT CITRONNÉ
28

MERCREDI

CONFIT DE CANARD, POMME
GRENAILLE EN PERSILLADE
26

JEUDI

SAUTÉ DE VEAU MARENGO
purée
26

VENDREDI

MOULES MARINIÈRE
frites
22

SAMEDI

POULET RÔTI FAÇON
GRAND-MÈRE
26

DIMANCHE

BRUNCH BUFFET
35 / 55

SALADES & CROQUE

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, miel et amandes grillées	22
LE CROQUE-MONSIEUR PARISIEN au beurre de truffe	22
SALADE DE SAINT-JACQUES, pomelos et avocat	25

POISSONS

SAUMON GRILLÉ, béarnaise, riz	29
SASHIMI DE SAUMON, avocat, roquette	32
FILET DE BAR, beurre citron, riz	32
NOIX DE SAINT-JACQUES, tout simplement rôties, pomme purée	39
SOLE PLANCHA, toute préparée, haricots verts	65

VIANDES

SAUCISSE AU COUTEAU, parfait avec de la purée	20
TARTARE DE BŒUF, brasserie, frites	27
FOIE DE VEAU, au vinaigre de framboise	29
SUPRÊME DE VOLAILLE, aux morilles, pomme purée	32
CHÂTEAU FILET, béarnaise, frites	36
CHÂTEAU FILET, au poivre, frites	37
BELLE CÔTE DE BŒUF DE RACE (1,2kg), sauce au poivre ou béarnaise	95

PÂTES

COQUILLETES AU JAMBON, COMTÉ ET TRUFFE, pour les grands	28
RIGATONI AUX MORILLES	32

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'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



BRASSERIEVICTORHUGOPARIS

Vandées UE, poissons sauvages étiquetés AB ou Label Rouge.
Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
European meats, wild-caught fish and/or certified Organic or Label Rouge. Prices are net in euros. Service included.
The restaurant does not accept checks

4 PLACE VICTOR HUGO / 01.42.73.30.43



VICTOR HUGO

PARIS XVI

BRASSERIE PARISIENNE

FROMAGES & DESSERTS

COMTÉ 24 MOIS	12
CRÈME BRULÉE VANILLE	9
POIRE BELLE HÉLÈNE	12
TARTELETTE CITRON	12
LA BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	14
TARTE AUX POMMES, glace vanille	14
SALADE DE FRUITS DE SAISON	14

À LA LOUCHE

pour 3/4 personnes

BELLE ÎLE FLOTTANTE	20
MOUSSE AU CHOCOLAT	29

GLACES ET SORBETS

2 BOULES : 10

Chocolat noir, vanille, caramel beurre salé, café, fraise, pistache, rhum raisin, mangue, amande

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 12

Glace au chocolat ou au café, chantilly, sauce chocolat ou 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