

ENTRÉES

OS À MOELLE, aux champignons	14	CARPACCIO DE SAINT-JACQUES	20
FRISÉE AU LARDONS, œufs poché	15	LES 6 GÉANTS DE BOURGOGNE	20
SALADE DE HARICOTS VERTS, champignons et parmesan	16	TARAMA À LA TRUFFE	22
BELLES CREVETTES ROSES, sauce cocktail	16	COEUR DE SAUMON FUMÉ, crème épaisse	24
CALAMARS FRITS, sauce tartare	18	FOIE GRAS DE CANARD, sel et poivre	24

SOIRÉES

Tous les jeudis, vendredis et samedis, plongez dans une ambiance festive et intime à la lueur des chandelles.

Notre chanteur-pianiste et ses reprises uniques vous feront vibrer, invitant tout le monde à chanter et à danser autour du piano.

Une expérience inoubliable pour créer ensemble des souvenirs chaque semaine !

Une soirée à vivre entre amis, en couple ou en famille !

BRUNCH

Envie d'un brunch qui sort de l'ordinaire ?

Chaque dimanche, la Brasserie Victor Hugo vous invite à savourer un brunch à la française dans une ambiance conviviale.

De 12h à 16h, régalez-vous avec notre buffet de délices: pains frais, viennoiseries, fruits de mer, salades, fromages, charcuteries, plats chauds et desserts maison...

Un moment chaleureux, entre amis ou en famille, pour profiter d'un dimanche gourmand.

On vous attend !

Formule Petit-Déjeuner **35**

Formule Brunch Buffet **55**

Formule Brunch Enfant **34**

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

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

FROMAGES & DESSERTS

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

À LA LOUCHE

pour ¾ 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

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS	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'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 Nonna - Brasserie Victor Hugo - Le Saint Augustin