

LA BRASSERIE VICTOR HUGO FAIT SON

BRUNCH

Tous les dimanches de 11h à 16h,
rendez-vous place Victor Hugo
pour notre brunch très très gourmand.

Animation pour les enfants à partir de
12h30. Maquillage, ateliers créatifs,
magie, sculpture sur ballons ...



COCKTAILS SIGNATURE – 20

Olympiades
Gin Beefeater • liqueur Saint-Germain • purée de concombre maison • jus de citron jaune • sirop de citronnelle

Moulin Rouge
Vodka Absolut • liqueur Cherry Heering • purée de framboise • jus de cranberry • concentré de basilic maison • piment d’oiseau

Josephine Baker
Rhum Havana Club 7yo • jus d’ananas • purée de fruits de la passion • sirop de fève de tonka • jus de citron jaune • concentré de gingembre frais maison

Gainsbourg
Whisky Ballantine’s • Rhum Havana Club 7yo • Angostura Bitter orange • sirop miel & cannelle

Pompidou
Vodka Absolut • jus de poire • jus de citron jaune • sirop de vanille

Pigalle
Tequila Altos • sirop d’agave • citron vert • tonic

Hugo Spritz
Liqueur Saint-Germain • liqueur Italicus • Prosecco • purée de concombre • essence de citron de Menton • eau pétillante

Verlaine Spritz
Cinzano Aperitivo • Prosecco • bitter à l’amande torréfiée • purée d’abricot • eau pétillante

Rimbaud Spritz
Lillet Blanc • la french svp tonic bio • concombre • menthe

LE BAR À SPRITZ – 20

Lillet Spritz Rosé
Lillet Rosé, tonic

Italicus Spritz
Liqueur Italicus, prosecco

Limoncello Spritz
Mamma Mia Limoncello, prosecco, eau gazeuse

Lillet Spritz Blanc
Lillet Blanc, tonic

Cinzano Spritz
Cinzano Aperitivo, prosecco, eau gazeuse

Saint Germain Spritz
Mamma Mia Limoncello, prosecco, eau gazeuse

LES CLASSIQUES QU’ON ADORE – 20

Espresso Martini
Kahlúa, Absolut vodka, expresso

Paloma
Tequila Altos Plata, soda pamplemousse, jus de citron, sirop d’agave

Cuba Libre
Havana Club Especial, cola, jus de citron vert

Piña Colada
Malibu, crème de coco, jus d’ananas

Margarita
Tequila Altos Reposado, jus de citron, sirop d’agave

Mojito
Havana Club 3 ans, eau gazeuse, sucre blanc, jus de citron vert

Caïpirinha
Cachaça Janeiro, sucre de canne, citron vert

Pornstar Martini
Absolut vodka, Passoa, sirop de vanille, jus de citron vert, prosecco

NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT UNE SÉLECTION DE COCKTAILS
CLASSIQUES PRÉPARÉS SUR DEMANDE.

LES SHOOTERS

LE SHOT
7€

DIX SHOTS
64€

Résistance, 4 cl
sambuca, liqueur de Kahlúa coffee

Le Châtiment, 4 cl
Vodka Absolut, sirop au choix : fraise, grenadine, citron, menthe

L’Exil, 4 cl
Tequila Olmeca Altos, limoncello luxardo, liqueur de pomme

Le Romantisme, 4 cl
vodka Absolut, Cinzano Aperitivo, liqueur de fraise des bois

WHISKY & BOURBON	4 cl	70 cl
Single malt speyside	18	
Aberlour 10YO 40%		
Tennessee whisky	14	
Jack Daniel’s 40%		
Irish whisky	14	
Bushmills Original Irish		
Blended Scotch whisky	18	
Johnnie Walker, Black Label 40%		
Single Islay Malt	24	
Lagavulin 16YO 43%		
Blended whisky from Japan	24	
Hibiki Japanease Harmony		
Triple Malt from France		
Bellevoye Rouge, Finition Grand Cru, France	26	
VODKA		
Belvedere 40%	18	175
Grey Goose 40%	18	175
TEQUILA & MEZCAL		
Don Julio blanco	16	190
Patron Reposado	18	250
Clase Azul Reposado		475
Mezcal Vida del Maguey	14	190
RHUM		
Havana Club 7Yo 40%	14	150
Diplomatico Mantuano 40%	16	170
Bumbu, Barbades	14	150
Ron Zacapa XO, Guatemala	32	400
GIN		
ROKU, Japan	16	175
MONKEY 47, Allemagne	18	195
TANQUERAY N°TEN, Royaume-Uni	18	195
Accompagnement - soda 25cl	4	
COGNAC		
Hennessy V.S 40%	16	
Hennessy X.O 40%	32	

VEGGIES

Curry vegan signature, quinoa et légumes du marché	25
Mesclun chèvre chaud et noix	25

POISSONS

Sashimi de saumon, avocat, roquette	34
Filet de bar, beurre citronné	32
Saumon façon miso au citron vert, riz	34
Sole plancha	65
Noix de Saint-Jacques simplement rôties, pomme purée	39

VIANDES

Tartare de bœuf, race Charolaise	27
Coquillettes au jambon, comté et truffe	28
Magret de canard, vinaigre de framboise	32
Suprême de volaille aux morilles	34
Château filet, sauce au poivre ou béarnaise	40
Belle côte de bœuf, seul ou à partager	95

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Purée maison, frites, haricots verts, riz parfumé, cœur de laitue, wok de légumes	8
---	---

DESSERTS

Saint-Marcellin	12
Crème brûlée	12
Crumble aux poires et noix de pécan	14
Tarte tatin, glace vanille	15
Moelleux au chocolat, glace caramel	15
Pain perdu, glace vanille, caramel beurre salé	15
Salade de fruits de saison	16
Café gourmand	20
Thé gourmand	12
Champagne gourmand	14
	26

À PARTAGER POUR 3 À 4 PERSONNES

Belle île flottante	20
Mousse au chocolat	29

BOISSONS FRAÎCHES

Limonade 25 cl	8
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier 33 cl	8
Orangina 25 cl	8
La French SVP : Tonic bio, ginger beer bio 25cl	8
Red Bull 25 cl	8
Fuze Tea Pêche Intense 25 cl	8
Sprite 25 cl	8
Pur jus maison le Coq Toqué bio 25 cl : orange blonde de Sicile, pomme pulpée, ananas pain de sucre, tomate romarin	9
Nectars maison le Coq Toqué bio 25 cl : abricot du Roussillon, Poire Williams	8
Sirops : menthe, grenadine, fraise, citron, pêche	8
Evian ou Badoit 50cl	7
Evian ou Badoit 100cl	10

LES BIÈRES

À LA PRESSION	25cl	50cl	À LA BOUTEILLE	
Demory Paris IPA	8	13	Parisienne Blanche Bio 33 cl	10
1664	8	13	Parisienne Blonde Bio 33cl	10
Colombia Blanche	8	13	Corona 33cl	10
Aubrac Blonde	8	13	Guinness 25cl	10

CAFÉTERIE

Café expresso ou décaféiné	5.5
Double expresso ou café crème	9
Cappuccino ou chocolat chaud	10
Thés Parney's : Earl Grey, vert à la menthe, vert nature, Ceylan, citron, fruits rouges, vert jasmin	8
Infusions Parney's : Verveine, Tilleul, Camomille	8

VINS

ROUGES	14cl	75cl
Château L'Hospital, La Commanderie, Côtes de Bourg AOP, BIO	9	36
Château Simian, La Combe des avaux, Côtes du Rhône AOP, BIO	8	34
Domaine Billard Père & Fils, Hautes-Côtes de Nuits AOP	15	76
Château de Vaugaudry, Chinon AOP	8	34
Domaine Mucyn, Les Entrecœurs, Crozes Hermitage AOP, Bio	15	68

BLANCS

Domaine Merlet, La Guerre des Bouchons, IGP Pays d'Oc, chardonnay - viognier	8	34
Domaine de Bel-Air, Le Loup Blanc, Chinon AOP, chenin, BIO	9	36
Millebuis, Bourgogne, Côtes Chalonnaise AOP, Chardonnay	11	45
Domaine d'Elise, Chablis AOP	13	67
Domaine Reverdy, Sancerre AOP	13	67

ROSÉS

Domaine du Petit Chaumont, Le Gris de Nathalie, Sable de Camargue AOP, BIO	8	32
Minuty, Côté Presqu'Ile, Côtes de Provence AOP	11	45

CHAMPAGNES

	14cl	75cl
French Bloom Rosé <i>pétillant sans alcool</i>	18	78
French Bloom Extra Brut <i>pétillant sans alcool</i>	20	88
Champagne EPC Blanc de Noirs Brut	20	120
Champagne Glavier, La Grâce d'Alphaël - Blanc de blanc Grand Cru Extra Brut		145
Louis Roederer Brut Cuvée Collection 243	25	160
Louis Roederer Rosé	26	175
Ruinart Blanc de Blancs		260
Dom Pérignon Vintage 2012		480
Dom Pérignon Rosé Vintage 2008		880

MOCKTAILS

	25cl
Le Victor Hugo	16
French bloom extra brut - pétillant sans alcool, purée d'abricot, orange all the bitter	
Notre-Dame	12
Basilic frais, sirop de citronnelle, jus de citron, la french svp tonic bio	

À PARTAGER

Paté en croûte traditionnel, volaille et foie gras	20
Nems de poulet, 4 pièces	20
Calamars fritti, sauce creamy spicy	22
Tarama à la truffe d'été	25

ENTRÉES

Os à moelle tradition, aux champignons	18
Salade de haricots verts, champignons & parmesan	16
Carpaccio de Saint-jacques huile d'olive et citron	22
Huîtres, 6 fines de claire N°3	22
Escargots au beurre persillé x6	20
Pôêlée de champignon, oeuf mollet	20
Tartare de saumon, avocat	26
Foie gras de canard, pain toasté	28
Oeuf bio en meurette	18

CLASSIQUES

Caesar crispy chicken	26
Rigatoni aux morilles	32
Notre classique burger, frites	29