



Nos fromages & desserts

SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD 12

La Mère Richard's Saint-Marcellin cheese

CAFÉ GOURMAND 12

Gourmet Coffee

RIZ AU LAIT, CAMEL BEURRE SALÉ 10

Rice pudding, salted butter caramel

SALADE DE FRUITS FRAIS 14

Fresh Fruits Salade

LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT TOBLERONE

VH II

The famous Toblerone chocolate mousse VH

MOELLEUX AU CHOCOLAT SANS GLUTEN & GLACE

VANILLE 15

Gluten-free chocolate cake with vanilla ice cream

BELLE CAMEL AU BEURRE SALÉ 12

Beautiful Caramel with salted butter

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 16

Red fruits pavlova

ÎLE FLOTTANTE AU CAMEL, CRÈME ANGLAISE 12

Caramel floating island, custard

Notre plateau de pâtisseries 12

Nos glaces & sorbets

GLACE (LA BOULE) 4

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ

Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel

SORBET (LA BOULE) 4

MANGUE, FRAISE, CITRON

Mango, strawberry, lemon

CHOCOLAT LIÉGEOIS 12

GLACE CHOCOLAT, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT

Chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce

CAFÉ LIÉGEOIS 12

GLACE CAFÉ, CHANTILLY, CRÈME CAFÉ

Coffee ice cream, whipped cream, coffee cream

Pour les enfants 15

SUPRÊME DE VOLAILLE, FRITES CHICKEN SUPREME, FRENCH FRIES
OU

STEAK HACHÉ FRITES CHOPPED STEAK, FRIED

+ 1 BOISSON 1 DRINK

+ GLACE ICE CREAM

4 PLACE VICTOR HUGO / 01.42.73.30.43



BRASSERIEVICTORHUGOPARIS



BRASSERIEVICTORHUGOPARIS



La Brasserie de la place Victor Hugo !

NOS VINS AU VERRE

Rouges

	14CL	25CL
BORDEAUX AOP CHÂTEAU GANTONNET	6	11
CHINON AOP CHATEAU DE VAUGAUDRY	7	13
CÔTES DU RHÔNE AOC E. GUIGAL « RÉSERVE DE LUTÈCE »	8	15
SAINT AMOUR AOP BEAUJOLAIS DOMAINE DE LUCIE	9	17
SAINT-EMILION L'ESPRIT AOC CHÂTEAU BELLE ASSISE COUREAU	10	19

Blancs

	14CL	25CL
VIIGNIER IGP PAYS D'OC « LE VERSANT » VEGAN	6	11
ANJOU AOP LE PETIT CHENIN BIO VEGAN	7	13
CHARDONNAY BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC MILLEBUIIS	8	15
GRAVES AOP CHATEAU HAUT SELVE	9	17
MENETOU-SALON AOP DOMAIN BELLEVILLE	10	19

Rosés

	14CL	25CL
IGP SABLE DE CAMARGUE DOM. DU PETIT CHAUMONT GRIS DE GRIS BIO	6	11
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP DOMAINE SAINT-JULIEN LES VIGNES BIO	7	13
CÔTES DE PROVENCE AOP MINUTY CÔTÉ PRESQU'ÎLE	8	15
CÔTES DE PROVENCE AOP AUROSE BIO, CUVÉE AU BORD DE L'AUBE	10	19

Champagnes

	14CL	25CL	75CL
CHAMPAGNE EPC BLANC DE NOIRS BRUT	14	27	90
LOUIS ROEDERER BRUT CUVÉE COLLECTION 242	18	35	120
LOUIS ROEDERER ROSÉ	22	43	145
VEUVE CLICQUOT BRUT			185
RUINART BLANC DE BLANCS			260
DOM PERIGNON VINTAGE 2012			480
DOM PERIGNON ROSÉ VINTAGE 2008			880

6 FINES DE CLAIRE
1 VERRE 14CL VIOGNIER (BLANC) 21
Oysters and 1 glass of white wine

Nos huîtres

6 FINES DE CLAIRE HUÎTRIÈRE DE LA SEUDRE N°3

CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE 18

6 Oysters from Charente Maritime, low fat

6 CREUSES DE BRETAGNE N°2 IODÉE 22

6 oysters from Bretagne, iodized

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5

OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE 24

6 oysters from Oléron, hazelnuts taste

Nos fruits de mer

BULOTS 12

Welks

CREVETTES ROSES BIO (200G) 22

Organic Pink Shrimps

LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD (6 PIÈCES) 24

6 North Atlantic scampi

Nos plateaux Victor Hugo

PLATEAU DÉGUSTATION

3 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 3 CREUSES DE BRETAGNE N°2, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS 30

3 Oysters Fines of Claire Seudre N°3, 3 Oysters Creuse of Bretagne N°2, organic Pink shrimps, welks

PLATEAU VICTOR HUGO

8 CREVETTES ROSES BIO, 3 LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD, BULOTS 44

8 organic pink shrimps, 3 North Atlantic scampi, welks

PLATEAU ESMERALDA

3 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 3 CREUSES DE BRETAGNE N°2, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS,

LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD 54

3 oysters Fines de Claire Seudre N°3, 3 oysters Creuses de Bretagne N°2, organic pink shrimps, welks, North Atlantic scampi

DÉGUSTATION D'HUÎTRES (18)

6 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5, 6 CREUSES DE BRETAGNE N°2 62

6 oysters Fines de Claire Seudre N°3, 6 oysters Spéciales Gillardeau N°5, 6 oysters Creuses de Bretagne N°2

« Vente à emporter fruits de mer -15% »

Semainier

ENTRÉE 12 - PLAT 23

ENTRÉE & PLAT & CAFÉ GOURMAND 42

Lundi / Monday

TARTARE DE SAUMON, CITRON ET GINGEMBRE
NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER

Salmon, lemon and ginger tartar - Navarin of spring lamb

Mardi / Tuesday

VELOUTE DE PETITS POIS, CAILLE DE BREBIS
SAUCISSE D'Auvergne AU COUTEAU

Pea soup with sheep's quail - Auvergne sausage with knife

Mercredi / Wednesday

SALADE D'ENDIVES, BLEU D'Auvergne, NOIX
PARMENTIER DE BŒUF, SALADE VERTE

Endive salad, Auvergne blue cheese, walnuts - Beef parmentier, green salad

Jendredi / Thursday

SALADE DE LENTILLES VERTES ET SAUMON MARINÉ
BAVETTE D'ALOYAU AUX ÉCHALOTES, FRITES

Green lentil salad with marinated salmon - Sirloin steak with shallots, French fries

Vendredi / Friday

SALADE DE FRISÉE, CROÛTONS ET ŒUF POCHÉ
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, RIZ

Frisée salad, croutons and poached egg - Blanquette of veal with rice

An Milieu de la table

SAUCISSON, RADIS & BEURRE 12

Sausage, Radish & Butter

CALAMARS FRITS, SAUCE CREAMY SPICY 16

Fried Calamari with spicy cream sauce

LE PARISIEN CROQUE-MONSIEUR 16

AVEC COPEAUX DE TRUFFE (10GR) 25

The Parisian croque-monsieur + with truffle shavings

TARAMA TRUFFE & PAIN TOASTÉ 19

Truffle tarama & toasted bread

Nos entrées

OEUFS BIO MIMOSA SALADE ROMAINE 12

Organic eggs mimosa, Romaine salad

6/12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE 15/30

Snails from Bourgogne

GRANDE FRISÉE AUX LARDONS 16

Large frisée salad with bacon

PETITS NEMS DE POULET 16

Small chicken egg rolls

SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS,

POUSSES D'ÉPINARDS & PARMESAN 16

Mushroom salad, spinach shoots & parmesan

VAPEUR DE CREVETTES, SAUCE SOJA ET GINGEMBRE 18

Shrimp steam, soy sauce & ginger

BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES GRAPPE 18

Creamy Burrata, grape tomatoes

SAUMON GRAVELAX, CRÈME ET CITRON 18

Gravelax salmon, cream and lemon

CARPACCIO DE DAURADE,

CITRON ET GINGEMBRE 20

Carpaccio of sea bream, lemon and ginger

ASPERGES VERTES SERVIES TIÈDES, OEUF MOLLET ET VINAIGRETTE 24

Green asparagus served warm with soft-boiled egg and vinaigrette

Nos plats

OMELETTE ŒUFS BIO 19

& TRUFFE NOIRE 30

COMME VOUS LA SOUHAITEZ

Organic egg omelette 19 & black truffle 30

As you like it

BOUDIN BASQUE NOIR AUX POMMES,

POMME PURÉE 22

Black Basque pudding with apples, mashed potatoes

LÉGUMES DE SAISON CONFITS À L'HUILE D'OLIVE (V) 23

Seasonal vegetables confit in olive oil

TARTARE «CHAROLAIS» VICTOR HUGO,

OU ALLER/RETOUR, FRITES MAISON & SUCRINE 24

Charolais" Victor Hugo tartar, or round trip, home fries & sucrine

POKE BOWL SAUMON LABEL ROUGE CRU,

AVOCAT, WAKAMÉ, MANGUE, RIZ BLANC,

TOMATES CERISES & FÈVES EDAMAME 26

Poké Bowl raw Label Rouge salmon,

avocado, wakame, mango, white rice, cherry tomatoes & edamame beans

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI,

JUS CORSÉ & POMME PURÉE 27

Roasted yellow chicken supreme, hearty juice & mashed potatoes

RISOTTO AUX ASPERGES 28

Asparagus Risotto

COQUILLETTES JAMBON, COMTÉ, TRUFFE NOIRE 28

Pasta, ham, Comté cheese, black truffle

MACARONI AUX MORILLES 28

Macaroni with morels

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE,

SALADE DE ROQUETTE 28

Veal cutlet Milanese style, rocket salad

CONFIT DE CANARD, POMMES SALARDAISES 28

Confit of duck, salted potatoes

SAUMON LABEL ROUGE VAPEUR, SAUCE VIERGE 30

Steamed Red Label Salmon with virgin Sauce

TATAKI DE THON ROUGE, SATAY

RIZ PARFUMÉ 30

Tataki of bluefin tuna, Satay, flavored rice

CABILLAUD, LAIT DE COCO ET CITRONNELLE 32

Cod, coconut milk and lemongrass

CHÂTEAU FILET RÔTI SAUCE AU POIVRE,

FRITES 36

Chateau filet roasted with pepper sauce, French fries

Nos accompagnements au choix

FRITES MAISON, HARICOTS VERTS EXTRA FRAIS,

TOMBÉE D'ÉPINARDS, POMME PURÉE, RIZ PARFUMÉ 8

Homemade french fries, extra fresh green beans, spinach, mashed potatoes, flavored rice