



## Nos fromages & desserts

- CAFÉ GOURMAND 12
- SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD 12
- RIZ AU LAIT, CAMEL BEURRE SALÉ 9
- LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT TOBLERONE VH 11
- ÎLE FLOTTANTE AU CAMEL, CRÈME ANGLAISE 12
- BABA, RHUM À DISCRÉTION, CRÈME LÉGÈRE 12
- SALADE DE FRUITS FRAIS 14
- MOELLEUX AU CHOCOLAT SANS GLUTEN & GLACE VANILLE 15

## Notre plateau de pâtisseries 12

## Nos glaces & sorbets

- GLACE (LA BOULE) 4**  
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ
- SORBET (LA BOULE) 4**  
MANGUE, FRAISE, CITRON
- CHOCOLAT LIÉGEOIS 12**  
GLACE CHOCOLAT, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT
- CAFÉ LIÉGEOIS 12**  
GLACE CAFÉ, CHANTILLY, CRÈME CAFÉ

## Pour les enfants 15

- SUPRÊME DE VOLAILLE FRITES  
OU  
STEAK HACHÉ FRITES  
+ 1 BOISSON  
+ GLACE





# La Brasserie de la place Victor Hugo !

## NOS VINS AU VERRE

### Rouges

	14CL	25CL
ROUQUIN DE JARDIN IGP J. MOURAT (PINOT NOIR) BIO VEGAN	6	11
CHIROUBLES AOP CRU DU BEAUJOLAIS DOMINIQUE PIRON	8	15
CÔTES DU RHÔNE AOC E. GUIGAL « RÉSERVE DE LUTÈCE »	8	15
SAINT-EMILION L'ESPRIT AOC CHÂTEAU BELLE ASSISE COUREAU	10	19
IRANCY AOC SIMONNET-FEBVRE	10	19

### Blancs

	14CL	25CL
VIOGNIER IGP PAYS D'OC « LE VERSANT » VEGAN	5	9
CHENIN DE JARDIN IGP J. MOURAT BIO VEGAN	6	11
CHARDONNAY BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC MILLEBUI	8	15
PETIT CHABLIS AOC ISABELLE & DENIS POMMIER BIO	9	17
POUILLY FUMÉ AOP CLÉMENT & FLORIAN BERTHIER	10	19

### Rosés

	14CL	25CL
IGP SABLE DE CAMARGUE DOM. DU PETIT CHAUMONT GRIS DE GRIS BIO	5	9
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

## Nos huîtres

### 6 FINES DE CLAIRE HUÎTRIÈRE DE LA SEUDRE N°3

CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE 18

### 6 CREUSES DE BRETAGNE N°2

IODÉE 22

### 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5

OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE 24

## Nos fruits de mer

### CREVETTES ROSES BIO (200G) 22

LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD (6 PIÈCES) 24

### CREVETTES GRISES 10

BULOTS 12

## Nos plateaux Victor Hugo

### PLATEAU DÉGUSTATION

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

### PLATEAU VICTOR HUGO

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

### PLATEAU ESERALDA

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

LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD, CREVETTES GRISES 54

### DÉGUSTATION D'HUÎTRES (18)

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

« Vente à emporter fruits de mer -15% »

## Semainier

ENTRÉE 12 - PLAT 23

ENTRÉE & PLAT & CAFÉ GOURMAND 42

Lundi

ŒUFS BIO MIMOSA  
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, RIZ

Mardi

POIREAUX VINAIGRETTE, PICKLES DE MOUTARDE  
JOUÉ DE BŒUF BRAISÉE, CAROTTES FONDANTES

Mercredi

BETTERAVES FONDANTES, CAILLÉ DE BREBIS  
OSSO-BUCCO À LA MILANAISE, PÂTE FRAÎCHE

Jendredi

CÉLERI RÉMOULADE  
FRICASSÉE DE VOLAILLE JAUNE, OIGNONS, CHAMPIGNONS & POMME PURÉE

Vendredi

CRÈME DE CHÂTAIGNE, POMME & CÉLERI  
RAIE POCHÉE, CÂPRES, PERSIL & TOMBÉE D'ÉPINARDS

# An Milieu de la table

SAUCISSON, RADIS & BEURRE 12

LE PARISIEN CROQUE-MONSIEUR 16  
AVEC COPEAUX DE TRUFFE (10GR) 25

TARAMA TRUFFE & PAINS TOASTÉS 19

CREVETTES SAUTÉES, SAUCE CACAHUÈTES & COCO 22

## Nos entrées

TERRINE VICTOR HUGO SUR LA TABLE,  
PICKLES DE LÉGUMES 14

ŒUF BIO EN MEURETTE 15

FRISÉE AU LARD DU CANTAL,  
CHAMPIGNONS DE PARIS & ŒUF POCHÉ 15

PETITS NEMS DE POULET 16

SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS,  
POUSSES D'ÉPINARDS & PARMESAN 16

VELOUTÉ DE POTIMARRON,  
CAILLÉ DE CHÈVRE & CROÛTONS 16

TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE,  
GINGEMBRE & CITRON VERT 18

VAPEUR DE CREVETTES, SAUCE SOJA & GINGEMBRE 18

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES,  
HUILE D'OLIVE & CITRON DE SORRENTE 20

BURRATA CRÉMEUSE, POUTARGUE & ROQUETTE 22

## Nos plats

SAUCISSE D'Auvergne au couteau,  
pomme purée & jus corsé 18

OMELETTE ŒUFS BIO 19  
& TRUFFE NOIRE 30  
COMME VOUS LA SOUHAITEZ !

TARTARE «CHAROLAIS» VICTOR HUGO,  
OU ALLER/RETOUR, FRITES MAISON & SUCRINE 24

VEGAN CURRY VERT, LÉGUMES & QUINOA 24

POKE BOWL SAUMON LABEL ROUGE CRU,  
AVOCAT, WAKAMÉ, MANGUE, RIZ BLANC,  
TOMATES CERISES & FÈVES EDAMAME 26

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI,  
JUS CORSÉ & POMME PURÉE 27

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE,  
SALADE DE ROQUETTE 28

COQUILLETES JAMBON, COMTÉ, TRUFFE NOIRE 28

CABILLAUD MISO & YUZU,  
PAK CHOÏ, ERYNGII & RIZ PARFUMÉ 29

MACARONI AUX CHAMPIGNONS 32

RISOTTO CARNAROLLI BIO AUX GAMBAS 33

COQUILLES SAINT-JACQUES À LA GRENOBLOISE,  
TOMBÉE D'ÉPINARDS 34

FILET DE BAR GRILLÉ,  
LÉGUMES FONDANTS, SAUCE VIERGE 36

CHÂTEAU FILET RÔTI SAUCE AU POIVRE, FRITES 36

RÂPÉE DE TRUFFE FRAÎCHES, À LA DEMANDE LES 10GR 15

## Nos accompagnements au choix

FRITES MAISON, HARICOTS VERTS EXTRA FRAIS,  
TOMBÉE D'ÉPINARDS, POMME PURÉE, RIZ PARFUMÉ 8