

NOS FROMAGES & DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES À PARTAGER 14

*St Nectaire fermier et cantal
de la Maison Souchal*

BELLE CARAMEL AU BEURRE SALÉ 8

ŒUF À LA NEIGE, crème anglaise 8

RIZ AU LAIT VANILLÉ 8
et confiture de lait

SALADE DE CLÉMENTINES, bien fraîches 10

GLACES ET SORBETS 9

MAISON TURBINÉS

Chocolat, vanille, orange sanguine, mangue

LA FAMEUSE MOUSSE AU TOBLERONE DU VICTOR HUGO 10

TARTE CITRON MERINGUÉE MAISON 12

SAVARIN FAÇON BABA AU RHUM 12

POUR LES ENFANTS 15

CROQUETTES DE POULET
MAISON & FRITES
OU
CROQUE-MONSIEUR
+ 1 BOISSON
+ GLACE MAISON

4 Place Victor Hugo, Paris XVI
contact@brasserievictorhugoparis.com
01.42.73.30.43

www.brasserievictorhugoparis.com

Suivez nous sur   @brasserievictorhugoparis



VINS AU VERRE

ROUGES

	14 cl	25 cl
BORDEAUX AOP <i>Cuvée des Mimiles</i>	5	9
IGP VAL DE LOIRE « Rouquin de Jardin » J. Mourat (Pinot Noir) BIO VEGAN	6	11
SAINT-CHINIAN AOC <i>Les Sentiers de Bagatelle Cuvée « A l'Origine »</i>	7	13
CHIROUBLES AOP CRU DU BEAUJOLAIS <i>Dominique Piron</i>	8	15
CÔTES DU RHÔNE AOC <i>E. Guigal « Réserve de Lutèce »</i>	8	15
SAINT-EMILION L'ESPRIT AOC <i>Château Belle Assise Coureau</i>	10	19

BLANCS

VIOGNIER IGP PAYS D'OC « Le Versant » VEGAN	5	9
CHENIN IGP VAL DE LOIRE « Chenin de Jardin » J. Mourat BIO	6	11
CHARDONNAY BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC <i>Millebuis</i>	7	13
CÔTES DE PROVENCE AOP <i>Domaine La Rouillère</i>	8	15
ALSACE AOC <i>Gentil Gytaku Dom. C. Mitternacht « Terres d'Etoiles »</i> BIO	9	17

ROSÉS

IGP SABLE DE CAMARGUE <i>Dom. du Petit Chaumont Gris de Gris</i> BIO	5	9
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP <i>Domaine Saint-Julien les Vignes</i> BIO	7	13
CÔTES DE PROVENCE AOP <i>Minuty Côté Presqu'île</i>	7	13

CHAMPAGNES

LANSON BRUT	14	27
BILLECART SALMON BRUT RÉSERVE	18	35
BILLECART SALMON BRUT ROSÉ	22	43

*Prix nets en euros, service compris 8% TTC. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

NOS COCHONAILLES DE CHEZ OLIVIER BROSSET (ANJOU)

PÂTÉ DE CAMPAGNE *Maison* 14

PLANCHE DE JAMBON DE PAYS ET CORNICHONS *Maison Marc 100% français* 18

PLANCHE DE COCHONAILLES : SAUCISSON, JAMBON DE PAYS, BOUDIN NOIR, CAILLETES 20

NOS ENTRÉES

ŒUF DE POULE « EN PLEIN AIR » 5
Mayonnaise, Mimosa

POIREAUX VINAIGRETTE 6
Lard croustillant

VELOUTÉ DE POTIRON 10

MAQUEREAU DE LIGNE AU VIN BLANC 10
Façon Victor Hugo

ESCARGOTS, LENTILLES 12
Et champignons de Paris

PÂTÉ EN CROÛTE, VOLAILLE, FOIE GRAS 14
Pickles de légumes

FILETS DE HARENG 14
Pommes de terre tièdes

ARTICHAUT VINAIGRETTE, *feuille à feuille* 14

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES 18
Salade de mâche et citron vert

TARTARE DE THON ET GUACAMOLE 19
Huile de sésame

CŒUR DE SAUMON FUMÉ SAUVAGE 20
Crème double et pain brioché bien chaud

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT 22
Pain grillé

6 OU 12 HUÎTRES 18/34
DE MARENNES OLÉRON N°3
Huître de la Seudre Amélie Allais

NOS SALADES

CŒUR DE LAITUE, *huile d'olive, citron et parmesan* 11

SALADE DE MÂCHE *et betteraves* 12

SALADE D'ENDIVES, *bleu d'Auvergne et noix* 14

SALADE GOURMANDE, *coeur de laitue, mâche, haricots verts, artichauts et foie gras* 20

SALADE TOURTEAU DÉCORTIQUÉ *Laitue, avocat, pamplemousse* 25

SALADE DE HOMARD, *coeur de laitue, haricots verts, avocats et pamplemousses* 36

NOS PLATS

SAUCISSE PAYSANNE OLIVIER BROSSET 16
Lentilles vertes du Puy

COCOTTE DE LÉGUMES, LARD PAYSAN 22
De notre maraîcher

TARTARE BRASSERIE VICTOR HUGO 22
Frites maison et salade

POÊLÉE DE SOUPIONS 24
Olive basilic et risotto à l'encre de seiche

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE
DES LANDES 24
Pomme purée

RIBS DE BŒUF BRAISÉ ET SNACKÉ 25
Carottes fondantes

SAINT-JACQUES D'ERQUY 25
À la grenobloise

SAUMON VAPEUR LABEL ROUGE 26
haricots verts, sauce vierge

COQUILLETES JAMBON 27
Comté, truffe noire

LOUP DE MÉDITERRANÉE 29
Simplement « à la plancha », huile d'olive

CHÂTEAU FILET GRILLÉ 29
Sauce au poivre, frites maison

OMELETTE & TRUFFE NOIRE 30

SEMAINIER 22

LUNDI SUPRÊME DE POULET RÔTI FERMIER, *pommes grenailles et champignons*

MARDI CABILLAUD, *chorizo et haricots coco*

MERCREDI JOUE DE BŒUF BRAISÉE, *carottes fondantes*

JEUDI BELLE ESCALOPE MILANAISE, *tagliatelles*

VENDREDI FISH AND CHIPS DU VICTOR HUGO

SAMEDI POT AU FEU TRADITION

DIMANCHE POULET RÔTI JAUNE DES LANDES EN FAMILLE, *frites maison, l'ail ou la cuisse*