

NOS FROMAGES & DESSERTS

SELECTION DE FROMAGES À PARTAGER,
St Nectaire fermier et cantal 14

RIZ AU LAIT VANILLÉ, *Caramel beurre salé* 9

GLACES & SORBETS MAISON TURBINÉS,
Chocolat, vanille, café, fruit de la passion 9

BELLE CARAMEL, *au beurre salé* 9

SALADE D'AGRUMES, *bien fraîche* 10

LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT
TOBLERONE DU VICTOR HUGO 10

FIGUES RÔTIES DE SOLLIÈS,
Sablé, glace vanille 12

TARTE CITRON MERINGUÉE MAISON 12

POUR LES ENFANTS 15

SUPRÊME DE VOLAILLE FRITES
ou
STEACK HACHÉ FRITES

+ 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
ROUQUIN DE JARDIN IGP <i>J. Mourat (Pinot Noir) BIO VEGAN</i>	6	11
SAINT-CHINIAN AOC <i>Les Sentiers de Bagatelle « 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 « <i>Le Versant</i> » VEGAN	5	9
CHENIN DE JARDIN IGP <i>J. Mourat BIO VEGAN</i>	6	11
CHARDONNAY BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC <i>Millebuis</i>	7	13
PETIT CHABLIS AOC <i>Domaine du Pommier BIO</i>	9	17
POUILLY FUMÉ AOC <i>Jean-Marie Berthier</i>	10	19

ROSÉS

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

A PARTAGER

CROQUE MONSIEUR 12 avec copeaux de truffe noire d'été (10gr) 25

PETITES SARDINES, à l'huile d'olive & pain grillé 14

TARAMA TRUFFÉ, pain grillé 18

PLANCHE DE JAMBON DE PAYS & CORNICHONS 18

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, pain grillé 24

NOS ENTRÉES

POIREAUX VINAIGRETTE 6

Lard croustillant

ŒUF DE POULE « EN PLEIN AIR » 6

Mayonnaise, Mimosa

PÂTÉ EN CROÛTE, VOLAILLE, FOIE GRAS 14

Pickles de légumes

AVOCAT AU NATUREL 14

& Citron vert

ARTICHAUT VINAIGRETTE 14

feuille à feuille

CEVICHE DE DAURADE 16

Citron vert & Quinoa

TARTARE DE THON AUX DEUX SÉSAMES 20

& Avocat fumé

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT 22

Chutney de pomme, pain grillé

NOS PLATS

SAUCISSE D'Auvergne au couteau 18

Pomme purée, jus corsé

TARTARE BRASSERIE VICTOR HUGO 22

Frites maison & sucrine

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE

DES LANDES 24

Pomme purée, jus corsé

RIBS DE VEAU 25

Braisé en cocotte, coco de Paimpol

POÊLÉE DE SOUPIONS 25

Olive basilic et risotto à l'encre de seiche

PAVÉ DE THON LAQUÉ 26

Légumes d'automne à la sauge

BAR PLANCHA 26

Ecrasé de pommes de terre, condiment parfumé à l'estragon

COQUILLETES JAMBON 27

Comté, truffe noire

CHÂTEAU FILET RÔTI 29

Sauce au poivre, frites maison

OMELETTE & TRUFFE NOIRE 30

NOS SALADES

CŒUR DE LAITUE, huile d'olive, citron et parmesan 12

ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, parmesan 19

SALADE DE JEUNES POUSSÉS D'HERBES FRAÎCHES, feta, concombre, avocat, grenade, pamplemousse, orange 19

VARIATION DE TOMATES DE PLEINE TERRE EN SALADE & BURRATA, HO, basilic 20

SALADE DE POULET, romaine, tomates, haricots verts, parmesan, artichauts 20

SALADE DE LANGOUSTINES, pousses d'épinard, tomates, avocat, mangue verte 26

NOS HÛÎTRES

6 FINES DE CLAIRE D. HERVÉ N°3, Charente Maritime, peu grasse 20

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5, Oléron, goût de noisette 24

6 PLATES DE BELON N°0, Bretagne iodée 39

NOS FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR 21

LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD 38

BULOTS 9

NOS PLATEAUX VICTOR HUGO

DÉGUSTATION

Sélection d'huîtres (6), crevettes roses, langoustines, bulots 60

DÉGUSTATION D'HÛÎTRES (18) 80

6 Fines de Claire D. Hervé N°3, 6 Spéciales Gillardeau N°5, 6 Plates de Belon N°0

SEMAINIER 22

LUNDI

PALERON DE BOEUF, carottes fondantes

MARDI

SAUMON VAPEUR, légumes d'automne, sauce vierge

MERCREDI

BLANQUETTE DE VEAU, riz pilaf

JEUDI

CABILLAUD, haricots coco

VENDREDI

FISH AND CHIPS DU VICTOR HUGO

SAMEDI

TRAVERS DE VEAU CONFIT, fricassée d'aubergines au basilic

DIMANCHE

POULET RÔTI JAUNE DES LANDES EN FAMILLE, l'aile ou la cuisse & frites maison