

## 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, orange sanguine* 9

BELLE CARAMEL, *au beurre salé* 9

CRUMBLE AUX POMMES, *glace vanille* 10

LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT  
TOBLERONE DU VICTOR HUGO 10

SALADE DE CLÉMENTINES,  
*bien fraîches* 10

SAVARIN FAÇON BABA AU RHUM 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](mailto:contact@brasserievictorhugoparis.com)  
01.42.73.30.43

[www.brasserievictorhugoparis.com](http://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*

MAQUEREAU AU VIN BLANC 10

*Façon Victor Hugo*

VELOUTÉ DE POTIMARRON 12

*Crème légère & copeaux de châtaignes*

PÂTÉ EN CROÛTE, VOLAILLE, FOIE GRAS 14

*Pickles de légumes*

AVOCAT AU NATUREL 14

*& Citron vert*

SALADE D'HARICOTS VERTS &

CHAMPIGNONS DE PARIS 16

*coriandre fraîche*

TARTARE DE SAUMON AUX DEUX SÉSAMES 18

*& crevette, avocat fumé*

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES & CITRON VERT 18

*Salade de mâche*

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT 22

*Chutney de poire, pain grillé*

## NOS PLATS

SAUCISSE D'Auvergne au couteau 18

*Lentilles, jus corsé*

TARTARE BRASSERIE VICTOR HUGO 22

*Frites maison & sucrine*

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE

DES LANDES 24

*Pomme purée, jus corsé*

SAINT-JACQUES D'ERQUY 26

*À la Grenobloise & mousseline de panais*

RISOTTO DE SOUPIONS 26

*Aromates & basilic*

SAUMON VAPEUR LABEL ROUGE 26

*Légumes anciens, champignons & sauce vierge*

COQUILLETES JAMBON 27

*Comté, truffe noire*

BAR PLANCHA 28

*Poêlée de Girolles & pommes grenailles*

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

SALADE D'ENDIVES, bleu d'auvergne & noix 14

SALADE DE LÉGUMES D'AUTOMNE, betteraves & mâche 16

ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, parmesan 19

SALADE DE POULET, romaine, tomate, haricot vert, parmesan 20

## 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'HUÎTRES (18) 80

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

## SEMAINIER 22

LUNDI

JOUE DE BOEUF CONFITE, purée de pommes de terre

MARDI

SAUMON RÔTI BEURRE D'AGRUMES, risotto croustillant

MERCREDI

SAUTÉ DE VEAU MARENGO, poêlée de légumes

JEUDI

AILE DE RAIE POÊLÉE AU CITRON, pommes de terre vapeur

VENDREDI

FISH AND CHIPS DU VICTOR HUGO

SAMEDI

POT-AU-FEU TRADITION

DIMANCHE

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