

MENU DU MIDI

Entrée & plat ou plat & dessert 30€

Entrée, plat & dessert 37€

ENTRÉES

Salade de lentilles, figue pochée au poivre de Sichuan, siphon de chèvre
de Saint-Maur 9€ 

Lentil salad, Sichuan pepper-poached fig, Saint-Maur goat cheese foam

Crudo de daurade, vinaigrette tomate et curcuma, fraise et basilic pourpre 9€

Sea bream crudo, tomato and turmeric vinaigrette, strawberry and purple basil

Bomba bœuf et chorizo ibérique, aïoli et condiment de piquillos 9€

Bomba of beef and Iberian chorizo, aioli and piquillos condiment

PLATS

Poke bowl, pak choï vinaigrette yuzu, haricots verts et framboises, betterave, ananas

Victoria et œuf ramage 21€ 

Inegared rice, soft-boiled egg, grilled zucchini with preserved lemon, cherry tomatoes and basil, sumac-roasted carrots, Victoria pineapple, gomasio

Maigre, courgettes de couleur, sauce vierge, condiment shiso-rhubarbe et beurre
blanc à la vanille 24€

*Meagre fish, multicolored zucchinis, sauce vierge, shiso-rhubarb condiment, and vanilla
beurre blanc*

Faux-filet mûré, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive de Taggiasche, ravioles
grillées et jus de bœuf 24€

Aged sirloin steak, crushed potatoes with Taggiasca olive oil, grilled ravioli and beef jus

Burger : Bœuf haché 150 g, oignons confits, cheddar, sauce tartare,
frites et salade 24€

Burger: 150 g minced beef, caramelized onions, cheddar, tartar sauce, fries and salad

***Vous cherchez la
cerise sur le gâteau ?
Elle est au dos.
Desserts are over here*** 

La carte

DES DESSERTS

RIZ AU LAIT 9€

Riz au lait Hibiscus, fruits rouges
Hibiscus rice pudding, red fruits

FRUITS ROUGES 9€

Salade de fruits rouges et basilic, ganache chocolat blanc, crumble cacao
Red fruit and basil salad, white chocolate ganache, cocoa crumble

DESSERTS MAISON HUGO & VICTOR 11€

Tarte pomme caramel
Caramel apple tart

Tarte choco tonka
Chocolate tonka bean tart

Tarte citron meringué
Lemon meringue tart

LES GLACES / SORBETS 3.50€ *le parfum*

Inclus dans la formule (3 parfums au choix)

LES GLACES

Coco, Vanille Bourbon, Caramel Beurre Salé, Pistache, Stracciatella, Thé Vert Matcha
Coconut, Bourbon Vanilla, Salted Butter Caramel, Pistachio, Stracciatella, Matcha Green Tea

LES SORBETS

Framboise, Citron jaune, Passion et Cacao
Raspberry, Yellow Lemon, Passion and Cocoa