

Le Petit Victor Hugo

143 avenue Victor Hugo - 75116 Paris

01 83 26 00 01

COUPE LOUIS ROEDERER | **20**

KIR ROYAL | **21**



Prix nets en euros, service compris - L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.

ENTRÉES

GREEN JUICE DETOX menthe, épinards, pomme, gingembre, concombre, spiruline	12
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, chataîgnes & cerfeuil	13
RILLETES DE SAUMON MAISON, pain toasté	14
POÊLÉE DE CÈPES, ŒUF MOLLET BIO & noisettes toastées	17
TARAMA DE CABILLAUD MAISON, petits blinis	18
BELLES GAMBAS CROUSTILLANTES, sauce curry	17
AVOCAT, CREVETTES ROSES & PAMPLEMOUSSE, sauce cocktail	18
CARPACCIO DE BAR, sésame & gingembre	16
FINES TRANCHES DE SAUMON GRAVLAX, sauce aneth & blinis	15
SARDINETTES À L'HUILE, pain toasté & beurre demi-sel	25
NEMS DE CREVETTES SAUVAGES & ÉPINARDS	21
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, condiment figues, pain brioché servi tiède	32
6 HUÎTRES SPÉCIALES N°3 DE NORMANDIE, "Saint-Vaast"	25

PLATS

TARTARE DE SAUMON & AVOCAT, citron vert, piment, pommes allumettes	22
OMELETTE BLANCHE, pousses d'épinards & avocat	23
CURRY DE LÉGUMES D'AUTOMNE & QUINOA	26
CLASSIQUE SALADE CAESAR, blanc de poulet, salade romaine, croûtons & parmesan	21
FILET DE BAR PLANCHÀ, vierge d'agrumes, haricots verts, sucrine & avocat	28
DOS DE CABILLAUD RÔTI, sauce beurre blanc, poêlée de cèpes & topinambour aux herbes	31
PAVÉ DE THON MI-CUIT, sauce coco citronnelle, quinoa de légumes	26
NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES, jus vert, gnocchi & légumes racines	34
POULPE CARAMELISÉ, condiment Riviera, grenailles & artichauts aux herbes	34
RIGATONI AUX MORILLES	25
TARTARE DE BŒUF AUBRAC, frites & salade	23
FILET DE VOLAILLE RÔTI cuisiné aux morilles & panais, purée maison	27
QUASI DE VEAU POÊLÉ, crème & champignons de Paris, purée maison	34
LE CLASSIQUE CHEESEBURGER, pommes allumettes	24
NOIX D'ENTRECÔTE "MAISON METZGER", béarnaise, garniture au choix	48
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE	+6
purée maison, riz basmati, salade mesclun, pommes allumettes, haricots verts frais	

DESSERTS

SAINT-MARCELLIN de la Mère Richard	11
CRÈME BRÛLÉE au sésame noir	12
PROFITEROLES, glace vanille & chocolat chaud	14
MOELLEUX AU CHOCOLAT, gluten-free	12
PAIN PERDU, caramel beurre salé, crème anglaise	13
TARTE TATIN AUX POMMES CARAMELISÉES, crème épaisse	14
MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND CRU, éclats & fleur de sel	11
SALADE DE FRUITS FRAIS de saison	13
GLACE BACHIR glace libanaise bio depuis 1936	18
crème de lait, tubercules d'orchidées, misk (résine du térébinthe), fleur d'oranger, pistaches	
GLACES & SORBETS PEDONE la boule	4
vanille, chocolat, café, noisette, mangue, fraise, citron	
CAFÉ & GOURMANDISES	14

STARTERS



GREEN JUICE DETOX mint, spinach, apple, ginger, cucumber, spirulina	12
BUTTERNUT SQUASH & CHESTNUT SOUP, chervil	13
HOMEMADE SALMON RILLETES, toasted bread	14
PAN-FRIED PORCINI MUSHROOMS, ORGANIC SOFT-BOILED EGG, toasted hazelnuts	17
HOMEMADE SEA COD TARAMA, small blinis	18
CRISPY KING PRAWNS, curry sauce	17
AVOCADO, PINK PRAWNS & GRAPEFRUIT, cocktail sauce	18
SEA BASS CARPACCIO, sesame & ginger	16
THIN SLICES OF GRAVLAX SALMON, dill sauce & blinis	15
SARDINES IN OIL, toasted bread & lightly salted butter	25
WILD PRAWN & SPINACH SPRING NEM ROLLS	21
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS, fig compote, brioche served warm	32
6 SPECIAL N°3 OYSTERS FROM NORMANDY, «Saint-Vaast»	25

MAIN COURSES

SALMON TARTAR & AVOCADO, lime, chilli, homemade french fries	22
WHITE OMELETTE, baby spinach & avocado	23
AUTUMN VEGETABLES CURRY & QUINOA	26
CLASSIC CAESAR SALAD, chicken breast, romaine lettuce, croutons & parmesan cheese	21
PLANCHA-GRILLED SEA BASS FILLET, citrus vinaigrette, green beans, sucrine lettuce & avocado	28
ROASTED COD FILLET, beurre blanc sauce, pan-fried porcini & Jerusalem artichokes with herbs	31
SEMI-COOKED TUNA STEAK, coconut & lemongrass sauce, vegetable quinoa	26
PAN-FRIED SCALLOPS, green sauce, gnocchi & root vegetables	34
CARAMELISED OCTOPUS, Riviera condiment, baby potatoes & artichokes with herbs	34
RIGATONI PASTA WITH MOREL MUSHROOMS	25
AUBRAC BEEF TARTARE, french fries & salad	23
ROAST CHICKEN FILLET cooked with morel mushrooms & parsnip, homemade mashed potatoes	27
PAN-FRIED VEAL CUTLET, cream & button mushrooms, homemade mashed potatoes	34
CLASSIC CHEESEBURGER, homemade french fries	24
'MAISON METZGER' RIBEYE STEAK, bearnaise sauce, choice of side dish	48
SIDE DISH SUPPLEMENT	+6
homemade mashed potatoes, basmati rice, mesclun salad, french fries, fresh green beans	

DESSERTS

SAINT-MARCELLIN de la Mère Richard	11
CRÈME BRÛLÉE with black sésame	12
PROFITEROLES, vanilla ice-cream & hot chocolate	14
SOFT CHOCOLATE CAKE, gluten-free	12
FRENCH TOAST, salted caramel, custard	13
TARTE TATIN WITH CARAMELISED APPLES, thick cream	14
GRAND CRU CHOCOLATE MOUSSE, hazelnuts chips & fleur de sel	11
FRESH SEASONAL FRUIT SALAD	13
BACHIR ICE-CREAM organic Lebanese ice-cream since 1936	18
milk cream, orchid tubers, misk (terebinth resin), orange blossom, pistachios	
ICE-CREAM & SORBET PEDONE	one scoop 4
vanilla, chocolate, coffee, hazelnut, mango, strawberry, lemon	
COFFEE & MINI TREATS	14

Boissons Fraîches

THÉ GLACÉ MAISON 20cl - infusion thé pêche, concombre & menthe fraîche	7.5
CITRONNADE MAISON 20cl - jus de citron frais, sirop de fleur de sureau, citron jaune, citron vert, concombre, menthe	7
JUS DE FRUIT FRAIS PRESSÉ 20cl - orange ou citron	7.5
JUS & NECTARS 25cl - orange • pamplemousse • abricot • pomme • cranberry • tomate • fraise • fruit de la passion	7
COCA-COLA • COCA ZÉRO 25cl	7
SPRITE • ORANGINA 25cl	7
SCHWEPPES • INDIAN TONIC 25cl	7
LIPTON PÊCHE 25cl	7
VITTEL 25cl	5
PERRIER • LIMONADE ARTISANALE 33cl	7

♦ Cocktails ♦

L'HÉRITAGE VICTOR HUGO 10cl - cognac infusé à la cannelle, Grand Marnier, sirop miel, clous de girofle, champagne	20
APEROL SPRITZ 14cl - apérol, prosecco, perrier, orange	14
HUGO SPRITZ 14cl - liqueur de fleur de sureau, prosecco, perrier, citron jaune, menthe fraîche	15
LIMONCELLO SPRITZ 14cl - limoncello, prosecco, perrier, citron	15
CAMPARI SPRITZ 14cl - campari, prosecco, perrier, orange	14
LILLET TONIC 14cl - lillet tonic blanc ou rosé, tonic, fraises fraîches, rondelle de concombre, menthe fraîche	13
PORNSTAR MARTINI 13cl - vodka, purée de passion, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de citron vert & shot de prosecco	18
COSMOTINI 14cl - vodka, noilly prat, cranberry, citron, sucre de canne, thé noir infusé	17
CRAZY BAZILIK 13cl - gin, fleur de sureau, citron, sirop et basilic frais, blanc d'œuf	14
MARY BLOSSOM 14cl - gin, sirop d'hibiscus, jus de citron, tonic, romarin, framboises fraîches, sucre de canne	14
SUNNY BREEZE 14cl - rhum brun, amaretto, liqueur de vanille, jus d'ananas, jus d'orange	16
WEST COAST TIKI 18cl - rhum brun, banane, noix de coco, maracuja, citron, angostura bitters	14
MARGARITA / SPICY MARGARITA 10cl - tequila (infusé au piment si vous le souhaitez), jus de citron vert, triple sec	15
AMARETTO SOUR 8cl - amaretto, jus de citron, blanc d'œuf	14
WHISKY SOUR 8cl - whisky bourbon, jus de citron, sucre de canne, blanc d'œuf	14

sans alcool

TIKI JUS 15cl - fraise, coco, ananas, cranberry, maracuja	9.5
VIRGIN SPRITZ 16cl - martini vibrante, tonic, orange, romarin	9.5
VIRGIN MOJITO 16cl - menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, limonade	9.5

Apéritifs

AMERICANO BIANCO 8cl - vermouth martini ambrato, noilly prat dry, suze, citron jaune, romarin frais	14
AMERICANO MAISON 14cl - vermouth rouge, campari, perrier, tranche d'orange	14
NEGRONI 14cl - vermouth rouge, campari, gin, tranche d'orange	15
KIR AU VIN BLANC - crème de cassis, vin blanc Chardonnay	10
KIR ROYAL - crème de cassis, champagne Louis Roederer	21
LILLET BLANC / ROSÉ 6cl • MARTINI BIANCO / ROSSO 6cl	8
CAMPARI 6cl - SUZE 6cl	8
PASTIS HENRI BARDOUIN 2cl • RICARD PAUL RICARD 2cl	7
PORTO BLANC GRAHAM'S FINE WHITE 6cl	8
PORTO ROUGE GRAHAM'S TAWNY 10ANS 6cl	8.5

Vins Rouges

	12cl	18cl	75cl
Château Bourdieu Vertheuil 2022 Bordeaux - Cru bourgeois du Haut Médoc	9	13	49
Héritage de Chasse Spleen 2022 Bordeaux - Haut Médoc - Second vin du Château Chasse Spleen	12.5	19	69
Baron de Brane 2021 Bordeaux - Margaux - Second vin du Château Brane Cantenac			98
Château Carbonnieux 2019 Bordeaux - Pessac Léognan - Grand cru classé de Pessac Léognan			128
Château Prieuré Lichine 2019 Bordeaux - Margaux - Grand cru classé de Margaux			159
Carillon d'Angélus 2017 Bordeaux - St Emilion - Second vin du Château Angélus, Premier Grand cru Classé			198
Château Beychevelle 2020 Bordeaux - St Julien - Grand cru classé de St Julien			285
St Nicolas de Bourgueil A8 2023 Val de Loire - "Les Rouillères" (F. Mabileau)			49
Sancerre 2024 Val de Loire - (Jolivet)			77
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2025 Bourgogne - Domaine Billard	12	18	68
Santenay 2021 Bourgogne - Côte de Beaune - Vieilles vignes - (Girardin)			106
Pommard 2022 Bourgogne - Côte de Beaune - (Prunier Bonheur)			135
Brouilly 2024 Beaujolais - Château des Tours	8	12	43
Côte du Rhône 2023 Vallée du Rhône - (Guigal)	9	12	43
Crozes Hermitage 2022 Vallée du Rhône - (Guigal)			61
Châteauneuf du Pape A8 2021 Vallée du Rhône - Château La Nerthe			134

Vins Rosés

	12cl	18cl	75cl
Studio by Miraval 2025 IGP de Méditerranée	8	12	44
Minuty Prestige 2025 Côtes de Provence	10	15	55

Vins Blancs

	12cl	18cl	75cl
Sauvignon 2025 IGP Côtes de Gascogne (Lurton) - "Fumées Blanches"			42
Bourgogne Chardonnay 2024 (Millebuis)	8.5	13	48
Saint-Véran 2024 (Domaine Innocenti)	9	14	51
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2024 (Domaine Billard)			56
Chablis 2025 (Famille Gueguen)	10	15	48
Sancerre 2025 (N. Millet)	13	20	74
Pouilly Fumé 2025 (P. Jolivet)			91
Châteauneuf du Pape A8 2023 Château La Nerthe			128
Meursault 2022 (Girardin)			155

Champagnes

	12cl	75cl
Louis Roederer Collection	20	105
Gosset Grande réserve		125
Billecart Salmon rosé		145
Ruinart blanc de blancs		195
Cristal Roederer - 2015		359
Dom Pérignon - 2013		359

Eaux

		75cl
Chateldon		10
Vittel San Pellegrino	50cl 6	100cl 9

Les millésimes servis peuvent être différents en fonction des dernières livraisons de nos fournisseurs.