



PETITvictorHUGO

À PARTAGER

TARAMA DE CABILLAUD MAISON, petits blinis	18
RILLETES DE SAUMON, pain toasté	14
SARDINETTES À L'HUILE, pain toasté & beurre demi-sel	25

JUS HEALTHY

GREEN JUICE menthe, épinards, pomme, gingembre, concombre, spiruline	14
ORANGE JUICE jus de carotte, orange, gingembre	13

Entrées

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, poires & châtaignes	16
BELLES GAMBAS CROUSTILLANTES, sauce curry	18
SALADE DE HARICOTS VERTS & BETTERAVES, crème zaatar & mélasse de grenade	16
POTIMARRON RÔTI & POUTARGUE, yaourt grec à la menthe, graines de courge & huile de noix	17
ŒUF BIO MOLLET, artichauts poivrés & brocoliti, vinaigrette poire au balsamique blanc	19
AVOCAT TRADITIONNEL, CREVETTES ROSES & PAMPLEMOUSSE, sauce cocktail	23
CARPACCIO DE BAR, sésame & gingembre	18
CŒUR DE SAUMON GRAVLAX, sauce à l'aneth	19
6 HUÎTRES SPÉCIALES N°3 DE NORMANDIE "Saint-Vaast"	27
NEMS DE CREVETTES SAUVAGES & ÉPINARDS	21

PLATS

CURRY DE LÉGUMES D'HIVER & QUINOA VÉGÉTARIEN	26
TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS, confit d'oignons doux parfumé à la truffe	24
TARTARE DE SAUMON & AVOCAT, citron vert / piment	27
FILET DE BAR GRILLÉ, sauce vierge aux fruits secs & pignons	29
DOS DE CABILLAUD RÔTI, légumes de saison & jeunes poireaux, sauce safranée	33
POULPE CARAMELISÉ, grenailles & artichauts aux herbes, condiment Riviera	37
PAVÉ DE THON MI-CUIT, quinoa de légumes, coco / citronnelle	31
NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES, épinards & racines, coulis de cresson	36
MACARONI AU HOMARD CANADIEN	56
crème de homard légèrement relevé au poivre de Timut	
TARTARE DE BŒUF AUBRAC, frites & salade	25
QUASI DE VEAU RÔTI, crème & champignons de Paris	34
FILET DE VOLAILLE FERMÈRE RÔTI cuisiné aux morilles & brocoliti	32
NOIX D'ENTRECÔTE "ARGENTINE", béarnaise	48

GARNITURES AU CHOIX (supplément garniture +7€)
purée maison, riz basmati, salade mesclun, pommes allumettes, haricots verts frais, tombée d'épinards

Desserts

CRÈME BRÛLÉE au sésame noir	13
PROFITEROLES, glace vanille & chocolat chaud	14
PAVLOVA aux fruits d'hiver	15
MOELLEUX AU CHOCOLAT, gluten-free	13
PAIN PERDU, caramel beurre salé	15
TARTE TATIN AUX POMMES CARAMELISÉES, crème épaisse	15
POIRE FONDANTE, nougatine aux amandes, chocolat chaud & chantilly	13
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	la boule 4
vanille, chocolat, café, noisette, mangue, fraise, citron	
CAFÉ & MINI-PÂTISSERIES	14

Les Vins

BLANC

	12cl	18cl	75cl
SAUVIGNON 2024 "Fumées Blanches" IGP Côtes de Gascogne (Lurton)			42
BOURGOGNE CHARDONNAY 2024 (Millebuis)	8.5	13	48
SAINT-VÉRAN 2024 (Domaine Innocenti)			51
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE 2024 (Domaine Billard)			56
CHABLIS 2023 (Savary)	10	15	59
SANCERRE 2024 (Jolivet)	13	20	74
POUILLY FUMÉ 2023 (Ladoucette)			91
CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2023 Château La Nerthe A8			128
MEURSAULT 2022 Vieilles vignes, Côte de Beaune (Girardin)			155

ROSÉ

	12cl	18cl	75cl
STUDIO BY MIRAVAL 2024 IGP de Méditerranée	8	12	44
MINUTY PRESTIGE 2024 Côtes de Provence	10	15	55

ROUGE

Bordeaux

	12cl	18cl	75cl
CHÂTEAU BOURDIEU VERTHEUIL 2020	9	13	49
Cru bourgeois du Haut Médoc			
HÉRITAGE DE CHASSE SPLEEN 2022	12.5	19	69
Haut Médoc, Second vin du Château Chasse Spleen			
BARON DE BRANE 2021			98
Margaux, Second vin du Château Brane Cantenac			
CHÂTEAU CARBONNIEUX 2019			128
Pessac Léognan, Grand cru classé de Pessac Léognan			
CHÂTEAU PRIEURÉ LICHINE 2019			159
Margaux, Grand cru classé de Margaux			
CARILLON D'ANGÉLUS 2017			198
St Emilion, Second vin du Château Angélu, 1 ^{er} Grand Cru Classé			
CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2018			285
St Julien, Grand cru classé de St Julien			

Val de Loire

ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2023 "Les Rouillères" (F. Mabileau) A8	49
SANCERRE 2024 (Jolivet)	77

Bourgogne

PINOT NOIR DE BOURGOGNE 2022 (L. Latour)	12.5	19	69
SANTENAY 2021 Vieilles vignes, Côte de Beaune (Girardin)			106
POMMARD 2022 Côte de Beaune (Prunier Bonheur)			135

Beaujolais

BROUILLY 2023 Château des Tours	8	12	43
---------------------------------	---	----	----

Vallée du Rhône

CÔTE DU RHÔNE 2022 (Guigal)	9	13	49
CROZES HERMITAGE 2021 (Guigal)			61
CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2021 Château La Nerthe A8			134

LES CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Blanc LOUIS ROEDERER Collection	20	105
Blanc GOSSET Grande réserve		125
Rosé BILLECART SALMON		145
Blanc RUINART Blanc de blanc		195
Blanc CRISTAL ROEDERER 2015		359
Blanc DOM PÉRIGNON 2013		359

LES MILLÉSIMES SERVIS PEUVENT ÊTRE DIFFÉRENTS EN FONCTION DES DERNIÈRES LIVRAISONS DE NOS FOURNISSEURS.

LES EAUX

CHATELDON	75cl	10
VITTEL	50cl 6	100cl 9
SAN PELLEGRINO	50cl 6	100cl 9



PETITvictorHUGO



♦ TO SHARE ♦

HOMEMADE SEA COD TARAMA, small blinis	18
SALMON RILLETES, toasted bread	14
SARDINES IN OIL, toasted bread & lightly salted butter	25

♦ HEALTHY JUICE ♦

GREEN JUICE DETOX mint, spinach, apple, ginger, cucumber, spirulina	14
ORANGE JUICE DETOX carott, orange, ginger juice	13

Starters

BUTTERNUT VELOUTÉ SOUP, pear & chestnut	16
CRISPY KING PRAWNS, curry sauce	18
GREEN BEAN & BEETROOT SALAD, zaatar cream & pomegranate molasses	16
ROASTED PUMPKIN & BOTTARGA, greek yoghurt with mint, pumpkin seeds & walnut oil	17
SOFT-BOILED ORGANIC EGG, baby artichokes & brocolini, pear vinaigrette with white balsamic	19
TRADITIONAL AVOCADO, PRAWNS & GRAPEFRUIT, cocktail sauce	23
SEA BASS CARPACCIO, sesame & ginger	18
GRAVLAX SALMON HEART, dill sauce	19
6 OYSTERS SPECIAL N°3 FROM NORMANDY "Saint-Vaast"	27
WILD PRAWN & SPINACH SPRING NEM ROLLS	21

MAIN COURSES

VEGETARIAN WINTER VEGETABLE CURRY & QUINOA	26
THIN TART WITH BUTTON MUSHROOMS, sweet onions confit infused with truffle	24
SALMON & AVOCADO TARTARE, lime/chilli sauce	27
GRILLED SEA BASS FILLET, virgin sauce with dried fruit & pine nuts	29
ROASTED BACK OF SEA COD, seasonal vegetables & young leeks, saffron sauce	33
CARAMELISED OCTOPUS, baby potatoes & artichokes with herbs, Riviera condiment	37
SEMI-COOKED TUNA STEAK, vegetable quinoa, coconut/lemongrass sauce	31
PAN-FRIED SCALLOPS, spinach & root vegetables, watercress coulis	36
MACARONI PASTA WITH CANADIAN LOBSTER, lobster cream lightly seasoned with Timut pepper	56
AUBRAC BEEF TARTARE, homemade french fries & salad	25
ROASTED VEAL FILLET, cream & button mushrooms	34
ROAST FREE-RANGE CHICKEN FILLET, cooked with morel mushrooms & broccolini	32
RIBEYE STEAK "ARGENTINA", bearnaise sauce	48

CHOICE OF SIDE DISH (additionnal side dish +7€)

mashed potatoes, basmati rice, mesclun salad, homemade french fries, green beans, fresh spinach

Desserts

CRÈME BRÛLÉE with black sesame	13
PROFITEROLES, vanilla ice-cream & hot chocolate sauce	14
PAVLOVA with winter fruits	15
SOFT CHOCOLATE CAKE, gluten-free	13
FRENCH TOAST, salted butter caramel	14
CARAMELISED APPLE TARTE TATIN, thick cream	15
POACHED PEAR, almond nougatine, hot chocolate & whipped cream	13
FRESH FRUIT SALAD of the season	13
BACHIR ICE-CREAM organic lebanese ice-cream since 1936	18
milk cream, orchid tubers, misk (terebinth resin), orange blossom, crushed pistachios	
ICE-CREAMS & SORBETS	a scoop 4
vanilla, chocolate, coffee, hazelnut, mango, strawberry, lemon	
COFFEE & MINI-PASTRIES	14

Wines

WHITE

	12cl	18cl	75cl
SAUVIGNON 2024 "Fumées Blanches" IGP Côtes de Gascogne (Lurton)			42
BOURGOGNE CHARDONNAY 2024 (Millebuis)	8.5	13	48
SAINT-VÉRAN 2024 (Domaine Innocenti)			51
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE 2024 (Domaine Billard)			56
CHABLIS 2023 (Savary)	10	15	59
SANCERRE 2024 (Jolivet)	13	20	74
POUILLY FUMÉ 2023 (Ladoucette)			91
CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2023 Château La Nerthe A♣			128
MEURSAULT 2022 Vieilles vignes, Côte de Beaune (Girardin)			155

ROSÉ

	12cl	18cl	75cl
STUDIO BY MIRAVAL 2024 IGP de Méditerranée	8	12	44
MINUTY PRESTIGE 2024 Côtes de Provence	10	15	55

RED

Bordeaux

	12cl	18cl	75cl
CHÂTEAU BOURDIEU VERTHEUIL 2020	9	13	49
Cru bourgeois du Haut Médoc			
HÉRITAGE DE CHASSE SPLEEN 2022	12.5	19	69
Haut Médoc, Second vin du Château Chasse Spleen			
BARON DE BRANE 2021			98
Margaux, Second vin du Château Brane Cantenac			
CHÂTEAU CARBONNIEUX 2019			128
Pessac Léognan, Grand cru classé de Pessac Léognan			
CHÂTEAU PRIEURÉ LICHINE 2019			159
Margaux, Grand cru classé de Margaux			
CARILLON D'ANGÉLUS 2017			198
St Emilion, Second vin du Château Angélu, 1 ^{er} Grand Cru Classé			
CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2018			285
St Julien, Grand cru classé de St Julien			

Loire Valley

ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2023 "Les Rouillères" (F. Mabileau) A♣	49
SANCERRE 2024 (Jolivet)	77

Burgundy

PINOT NOIR DE BOURGOGNE 2022 (L. Latour)	12.5	19	69
SANTENAY 2021 Vieilles vignes, Côte de Beaune (Girardin)			106
POMMARD 2022 Côte de Beaune (Prunier Bonheur)			135

Beaujolais

BROUILLY 2023 Château des Tours	8	12	43
---------------------------------	---	----	----

Rhone Valley

CÔTE DU RHÔNE 2022 (Guigal)	9	13	49
CROZES HERMITAGE 2021 (Guigal)			61
CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2021 Château La Nerthe A♣			134

CHAMPAGNES

	12cl	75cl
White LOUIS ROEDERER Collection	20	105
White GOSSET Grande réserve		125
Rosé BILLECART SALMON		145
White RUINART Blanc de blanc		195
White CRISTAL ROEDERER 2015		359
White DOM PÉRIGNON 2013		359

THE VINTAGES SERVED MAY BE DIFFERENT DEPENDING ON THE LAST DELIVERIES RECEIVED FROM OUR SUPPLIERS.

♦ WATER ♦

CHATELDON	75cl	10
VITTEL	50cl 6	100cl 9
SAN PELLEGRINO	50cl 6	100cl 9