

Boissons Fraîches

THÉ GLACÉ MAISON 20cl - infusion de thé vert à la menthe, sirop de framboise, myrtilles, framboises, groseilles.	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 COLA ZÉRO 33cl	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
CAMPARI SPRITZ 14cl - campari, prosecco, perrier, orange	14
HUGO SPRITZ 14cl - liqueur de fleur de sureau, prosecco, perrier, citron jaune, romarin	15
LILLET TONIC 14cl - lillet tonic blanc ou rosé, tonic, fraises fraîches, rondelle de concombre, menthe fraîche	13
LIMONCELLO TONIC 14cl - gin, limoncello, citron, fleur de sureau, tonic, romarin	16
PORNSTAR MARTINI 13cl - vodka, purée de passion, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de citron vert & shot de prosecco . . .	18
CRAZY BAZILIK 13cl - gin, fleur de sureau, citron, concombre, basilic, blanc d'œuf.	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
SUMMER GARDEN 16cl - gin, framboise, rose, citron, fraise, grenade, romarin	15
MARY BLOSSOM 14cl - gin, sirop d'hibiscus, jus de citron, tonic, romarin, framboises fraîches, sucre de canne.	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
FIERO TONIC 14cl - martini fiero, french tonic, orange fraîche	9.5
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 IOANS 6cl.	8.5

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

Le Petit Victor Hugo

143 avenue Victor Hugo - 75116 Paris

01 83 26 00 01

COUPE LOUIS ROEDERER. | 20

KIR ROYAL. | 21

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
NEMS DE CREVETTES SAUVAGES & ÉPINARDS	21

Entrées

GREEN JUICE DETOX menthe, épinards, pomme, gingembre, concombre, spiruline	14
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, poires & châtaignes	13
BELLES GAMBAS CROUSTILLANTES, sauce curry	17
SALADE DE HARICOTS VERTS EXTRA-FINS, fenouil croquant & sésame	18
ŒUF BIO MIMOSA, VENTRÊCHE DE THON, ciboulette	14
AVOCAT, CREVETTES ROSES & PAMPLEMOUSSE, sauce cocktail	18
CARPACCIO DE BAR, sésame & gingembre	16
CŒUR DE SAUMON GRAVLAX, sauce à l'aneth	15
6 HUÎTRES SPÉCIALES N°3 DE NORMANDIE “Saint-Vaast”	25

PLATS

CURRY DE LÉGUMES D'HIVER & QUINOA	26
OMELETTE BLANCHE, pousses d'épinards & avocat	23
CLASSIQUE SALADE CAESAR, blanc de poulet, salade romaine, croûtons & parmesan	19
GRANDE SALADE NIÇOISE & thon mi-cuit	24
TARTARE DE SAUMON & AVOCAT, citron vert, piment	22
FILET DE BAR GRILLÉ, sauce vierge aux fruits secs & pignons	28
DOS DE CABILLAUD RÔTI, légumes de saison & jeunes poireaux, sauce safranée	29
POULPE CARAMÉLISÉ, grenailles & artichauts aux herbes, condiment Riviera	34
PAVÉ DE THON MI-CUIT, quinoa de légumes, sauce coco citronnelle	26
RIGATONI AUX MORILLES	25
MACARONI AU HOMARD CANADIEN, crème de homard légèrement relevé au poivre de Timut	56
TARTARE DE BŒUF AUBRAC, frites & salade	23
QUASI DE VEAU RÔTI, crème & champignons de Paris	34
FILET DE VOLAILLE RÔTI cuisiné aux morilles & brocoletti	27
LE CLASSIQUE CHEESEBURGER, pommes allumettes	24
NOIX D'ENTRECÔTE "ARGENTINE", béarnaise	48
GARNITURES AU CHOIX (supplément garniture +6€) purée maison, riz basmati, salade mesclun, pommes allumettes, haricots verts frais, tombée d'épinards	

Desserts

CRÈME BRÛLÉE au sésame noir	12
PROFITEROLES, glace vanille & chocolat chaud	14
ÎLE FLOTTANTE au caramel, crème anglaise	10
MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND CRU, éclats & fleur de sel	11
PAIN PERDU, caramel beurre salé, noisettes caramélisées	13
TARTE TATIN AUX POMMES CARAMÉLISÉES, crème épaisse	15
MOELLEUX AU CHOCOLAT, gluten-free	13
SALADE DE FRUITS FRAIS de saison	13
GLACE BACHIR glace libanaise bio depuis 1936 crème de lait, tubercules d'orchidées, misk (résine du térébinthe), fleur d'oranger, pistaches	18
GLACES & SORBETS PEDONE vanille, chocolat, café, noisette, mangue, fraise, citron	la boule 4
CAFÉ & MINI-PÂTISSERIES	14

Vins Rouges

	12cl	18cl	75cl
CHÂTEAU BOURDIEU VERTHEUIL	9	13	49
2020 - Bordeaux Cru bourgeois du Haut Médoc			
HÉRITAGE DE CHASSE SPLEEN	12.5	19	69
2022 - Bordeaux - Haut Médoc Second vin du Château Chasse Spleen			
BARON DE BRANE			98
2021 - Bordeaux - Margaux Second vin du Château Brane Cantenac			
CHÂTEAU CARBONNIEUX			128
2019 - Bordeaux - Pessac Léognan Grand cru classé de Pessac Léognan			
CHÂTEAU PRIEURÉ LICHINE			159
2019 - Bordeaux - Margaux Grand cru classé de Margaux			
CARILLON D'ANGÉLUS			198
2017 - Bordeaux - St Emilion Second vin du Château Angélys, Premier Grand cru Classé			
CHÂTEAU BEYCHEVELLE			285
2018 - Bordeaux - St Julien Grand cru classé de St Julien			
ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOC			49
2023 - Val de Loire “Les Rouillères” (F. Mabileau)			
SANCERRE			77
2024 - Val de Loire - (Jolivet)			
PINOT NOIR DE BOURGOGNE	12.5	19	69
2022 - Bourgogne - (L. Latour)			
SANTENAY			106
2021 - Bourgogne - Côte de Beaune Vieilles vignes - (Girardin)			
POMMARD			135
2022 - Bourgogne - Côte de Beaune (Prunier Bonheur)			
BROUILLY	8	12	43
2023 - Beaujolais - Château des Tours			
CÔTE DU RHÔNE	9	12	43
2022 - Vallée du Rhône - (Guigal)			
CROZES HERMITAGE			61
2021 - Vallée du Rhône - (Guigal)			
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC			134
2021 - Vallée du Rhône - Château La Nerthe			

Vins Blancs

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

Vins Rosés

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

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

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

Eaux

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