



VICTOR HUGO
RESTAURANT



BRUNCH FAMILIAL
TOUS LES DIMANCHES
12H30 À 15H00
FAMILY BRUNCH
EVERY SUNDAY
12.30AM TO 3.00PM



MENU DU JOUR
FORMULE À 34€

ENTRÉE + PLAT
STARTER + MAIN COURSE

PLAT + DESSERT
MAIN COURSE + DESSERT

1/2 BOUTEILLE D'EAU PLATE OU GAZEUSE
1/2 BOTTLE OF STILL OR SPARKLING WATER

EN SEMAINE UNIQUEMENT
WEEKDAYS ONLY

ENTRÉES
STARTERS

SAUMON FUMÉ, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY SMOKED SALMON, BLINIS, ISIGNY CREAM		19
SALADE DE CREVETTES ET SAUMON FUMÉ SHRIMP AND SMOKED SALMON SALAD	1/2 1/1	11 20
FOIE GRAS, CHUTNEY D'ANANAS, POIRE POCHÉE FOIE GRAS, PINEAPPLE CHUTNEY, POACHED PEAR		21
RAVIOLES DE CHÈVRE, BOUILLON DE LÉGUMES RAVIOLES OF GOAT CHEESE, VEGETABLES BROTH		12
QUINOA BIO EN TABOULÉ, LÉGUMES CROQUANTS GRILLÉS TABOULÉ OF BIO QUINOA, CRISPY GRILLED VEGETABLES		14
VELOUTÉ DE CITROUILLE, PÉPITES DE FOIE GRAS, BRISURES DE CHÂTAIGNES CREAM OF PUMPKIN, FOIE GRAS, CHESTNUT		15



NOTRE SÉLECTION DE PLATS DISPONIBLE EN 15MN
OUR SELECTION OF DISHES SERVED IN 15MN



TRAVAILLANT AVEC DES PRODUITS FRAIS, NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS.
WORKING WITH FRESH PRODUCTS, OUR DISHES MAY CHANGE.
PLAT VEGAN SUR DEMANDE / VEGAN DISH ON REQUEST.

CERTAINES PRÉPARATIONS PEUVENT CONTENIR DES PRODUITS ALLERGÈNES.
SI VOUS ÊTES CONCERNÉS PAR UNE ALLERGIE MERCI DE LE SIGNALER AU MAÎTRE D'HÔTEL.
SOME PREPARATION MAY CONTAIN ALLERGENS PRODUCTS. PLEASE KINDLY LET US KNOW.
PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS. NET PRICES, TAXES AND SERVICE INCLUDED.

POISSONS FISHES

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE SOLE MEUNIÈRE OR GRILLED, MASHED POTATOES	39
GAMBAS, JULIENNE DE LÉGUMES, SÉSAME GRILLED PRAWNS, VEGETABLE JULIENNE, SESAME SEED	27
SAINT JACQUES, ÉTUVÉE DE CHOUX VERT, SAUCE VIERGE SCALLOPS, STEWED GREEN CABBAGE, VIRGIN SAUCE	29
SAUMON GRILLÉ, GNOCCHI ET PICKLES GRILLED SALMON, GNOCCHI AND PICKLES	25
LINGUINE AUX FRUITS DE MER, PERSILLADE SEAFOOD PASTA, GARLIC AND PARSLEY	22



NOTRE SÉLECTION DE PLATS DISPONIBLE EN 15 MN
OUR SELECTION OF DISHES SERVED IN 15 MN



VIANDES MEATS

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS, LE CLASSIQUE OU NOUVELLE RECETTE (180G) CHAROLAIS BEEF TARTARE, CLASSIC OR NEW	18
PIÈCE DU BOUCHER « BLACK ANGUS » (250G), POMMES PERSILLÉES, SAUCE POIVRE «BLACK ANGUS» ROASTED BEEF (250G), PARSLEY POTATOES, PEPPER SAUCE	35
CÔTE DE VEAU, RÔTIE AU THYM, TIAN DE LÉGUMES ROASTED VEAL CHOP WITH THYME, VEGETABLE TIAN	29
BALLOTINE DE VOLAILLE, FARCIE AUX CHAMPIGNONS, ENDIVES BRAISÉES À L'ORANGE CHICKEN STUFFED WITH MUSHROOMS, BRAISED ENDIVES WITH ORANGE	24
SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY RIZ BASMATI SAUTÉ OF LAMB WITH CURRY, BASMATI RICE	23
BOEUF-CAROTTES, POMMES RATTES STEWED BEEF, CARROTS, POTATOES	21

TRAVAILLANT AVEC DES PRODUITS FRAIS, NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS.
WORKING WITH FRESH PRODUCTS, OUR DISHES MAY CHANGE.
PLAT VEGAN SUR DEMANDE / VEGAN DISH ON REQUEST.

DESSERTS
DESSERTS

LA TARTE DE CLAIRE CLAIRE'S TART	12
DACQUOISE AUX AMANDES, CHOCOLAT AU LAIT, PRALINÉ DACQUOISE WITH ALMONDS, MILK CHOCOLATE, PRALINE	12
LE VH : MOUSSE VANILLE, GELÉE DE PAMPLEMOUSSE, BISCUIT JOCONDE LE VH: VANILLA MOUSSE, GRAPEFRUIT JELLY, JOCONDE BISCUIT	12
FRUITS DE SAISON, GELÉE DE MENTHE SEASONAL FRESH FRUIT IN MINT JELLY	10
CRÈME BRÛLÉE VANILLE VANILLA CRÈME BRÛLÉE	10
RIZ AU LAIT À PARTAGER 1, 2, 3, 4	8/12/16/20
CAFÉ ou THÉ GOURMAND GOURMET COFFEE OR TEA	9
GLACES : 1,2,3 BOULES ICE CREAM	4/8/10
SÉLECTION DE FROMAGES SELECTION OF CHEESES	12



BOISSONS
BEVERAGES

ALCOOL / ALCOHOL

COCKTAILS CLASSIQUES 14

BIÈRE HEINEKEN PRESSION

25 CL

6

50 CL

10

BIÈRES EN BOUTEILLES 1664, EDELWEISS,
AFFLIGEM, CARLSBERG, BUDWEISER

7

JACK DANIEL'S, CHIVAS 12 ANS,
GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE

16

CHIVAS 18 ANS, LAPHROAIG

22

IRISH COFFEE

18

VODKA GREY GOOSE, GIN BOMBAY SAPPHIRE, HENDRICK'S

16

CALVADOS

14

COGNAC VSOP

14

VIEILLE PRUNE, GRAPPA, GENÉPI

16

EAU, CAFÉ, THÉ / WATER, COFFEE, TEA

EVIAN

1 L

8

0.5 L

6

BADOIT, FERRARELLE

1 L

8

0.5 L

6

EXPRESSO

4

DOUBLE EXPRESSO

6

CAPUCCINO

5

THÉ, INFUSION

5

COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO, SPRITE,
FANTA ORANGE, SCHWEPPEs, MAY TEA (25CL)

6

JUS DE FRUITS FRAIS (ORANGE, PAMPLEMOUSSE)

8

APÉRITIFS 7 CL - ALCOOLS 5 CL - VINS 15 CL



HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

PETIT-DÉJEUNER

6H30 À 10H30 EN SEMAINE

7H00 À 10H30 WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS

BREAKFAST

6.30AM TO 10.30AM WEEKDAYS

7.00AM TO 10.30AM WEEKEND AND PUBLIC HOLIDAYS

DÉJEUNER

12H00 À 14H30 TOUS LES JOURS SAUF SAMEDI

LUNCH

12AM TO 2.30PM CLOSED ON SATURDAY

DÎNER

18H30 À 22H30 TOUS LES JOURS SAUF DIMANCHE

DINNER

6.30PM TO 10.30PM CLOSED ON SUNDAY





CROWNE PLAZA®

AN **IHG®** HOTEL

PARIS - NEUILLY

58 boulevard Victor Hugo 92200 Neuilly-sur-Seine

Tél +33 1 55 63 64 65 - Fax +33 1 55 63 64 66

www.crowneplaza.com/parisneully