

WINES & CHAMPAGNES

WHITE aop		GLASS 12 CL	CARAFE 50 CL	BTL 75 CL
TOURAINE	Henri Marionnet, Sauvignon, vieilles vignes	6	22.6	32
CHABLIS	Laroche, Chardonnay	8.8	33.2	47
POUILLY FUISSÉ	Maison Champy, Bio	-	-	60
CÔTES DU RHÔNE LAUDUN	Bord Elégance, Brotte	5.6	21.2	30
PAYS D'OC igp	Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay	6	22.6	32
FRIULI AQUILEIA doc, PINOT GRIGIO	Tenuta Ca'bolani	6.9	26.1	37
BOURGOGNE SAINT-ROMAIN	Alain Gras	-	-	66

ROSÉS aop		MAGNUM 150 CL	GLASS 12 CL	CARAFE 50 CL	BTL 75 CL
CÔTES DE PROVENCE	Cuvée Sénéquier	-	5.8	21.9	31
SABLE DE CAMARGUE igp	Domaine Royal de Jarras, Bio	-	-	-	37
CÔTES DE PROVENCE	La Chapelle Gordonne	-	8.2	31.1	44
CÔTES DE PROVENCE	Domaine La Rouillère	-	-	-	45
CÔTES DE PROVENCE	Whispering Angel	92	-	-	46
CÔTES DE PROVENCE	Minuty Prestige	-	-	-	48

RED aop		MAGNUM 150 CL	GLASS 12 CL	CARAFE 50 CL	BTL 75 CL
TOURAINE sans sulfite	Première Vendange, Henri Marionnet, Gamay	-	6.3	24	34
CHINON	«Les Chatelières», Couly-Dutheil	-	-	-	37
BOURGOGNE Hautes côtes de Beaune	Domaine Billard	-	9.1	34.6	49
SAVIGNY-LES-BEAUNE	Lebreuil Jean-Baptiste	-	-	-	57
MERCUREY LA CHARMÉE	Domaine Brintet	-	-	-	61
BROUILLY	Maison Lafond	-	6.3	24	34
CÔTE RÔTIE	Pierre Gaillard	-	-	-	87
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES	Plan de Dieu, Ogier	-	5.6	21.2	30
VACQUEYRAS	Domaine des Ondines	-	-	-	44
PIC SAINT-LOUP	Domaine des Rocs, Bio	-	7.1	26.9	38
BORDEAUX	Mouton Cadet Héritage	-	6.6	24.9	36
SAINT-EMILION GRAND CRU	Château Lamarzelle Cormey	-	9.1	34.6	49
PAUILLAC	Baron Nathaniel	-	-	-	67

CHAMPAGNES		MAGNUM 150 CL	COUPE 13 CL	BTL 75 CL
POMMERY BRUT SILVER		210	15	95
RUINART BLANC DE BLANCS		-	-	155
POMMERY BRUT ROSÉ		-	-	105
POMMERY APANAGE ROSÉ		-	-	165
POMMERY GRAND CRU MILLESIMÉ		-	-	175
CUVÉE LOUISE		-	-	175

MINERAL WATER		BTL 33 CL	BTL 75 CL
EVIAN, BADOIT VERTE, BADOIT ROUGE		6.7	9

LA CARTE DU HIBOU

PERFECT FOR SHARING

ARTICHOKE FROM BRITTANY, VINAIGRETTE	11,5
HOMEMADE GUACAMOLE, CORN CHIPS	14
TARAMASALATA FROM THE HOUSE «PETROSSIAN»	15
BURRATA PUGLIESE (300gr), TOMATOES & TOASTED BREAD	28,5
HUMMUS, PITA BREAD	15
CHARCUTERIES FROM THE HOUSE «CONQUET»	20,5
TUNA BELLY	24,5

MAIN COURSES

SCALLOPS, OYSTER MUSHROOMS & SPRING ONIONS	31
SALMON TARTARE, ASIAN STYLE	25
STEAMED BÖMLO SALMON	30
TUNA CEVICHE WITH TROPICAL FRUITS	25
SESAME SEARED TUNA	28
BEAUTIFUL ANGUS ENTRECOTE (approx. 280 gr)	34
PAILLARD OF CHICKEN MARINATED WITH LEMON	24
BACON CHEESEBURGER, beef Aberdeen	24
VEAL SWEETBREAD, MUSHROOMS & CREAMY SAUCE	36
BEEF TARTARE WITH OLIVE OIL	23,5
VEAL CUTLET À LA NORMANDE BY "LE DRAKKAR DEAUVILLE"	27
PEPPER BEEF FILET (200gr)	40
LAMB CHOPS "À LA PLANCHA"	30
ORGANIC OMELETTE WITH COMTÉ CHEESE	16
VEGETARIAN CURRY	19
MINCED STEAK WITH PAN FRIED EGG ON THE TOP	21,5
LINGUINE ALLE VONGOLE	24
RAVIOLES WITH SUMMER TRUFFLE FROM THE HOUSE «PERRIN»	29,5

CHOICE OF GARNISH

MASHED POTATOES, FRENCH FRIES, GREEN BEANS, HEART OF LETTUCE, BASMATI RICE

CHEESES

PERFECT FOR SHARING

SAINT-FÉLICIEN	11
CHEESE OF THE DAY «MARIE ANNE CANTIN»	15

STARTERS

STEAMED PRAWNS RAVIOLI	23,5
AVOCADO, VINAIGRETTE	11
GARLIC STUFFED MUSSELS	18,5
AVOCADO, CRAB	19,5

LUNCHEON SALADS

CAESAR SALAD	20
BURRATA, TOMATOES & BASIL	19
ASIAN STYLE SALAD	20
BURRATA MANGO AVOCADO	21

DESSERTS

CAFÉ HIBOU	10
CHOCOLATE MOUSSE TO SHARE	24,5
PASTRY OF THE DAY	12,5
CRÈME CARAMEL	12,5
CHEESECAKE, BERRY COULIS	12,5
CHOCOLATE LAVA CAKE, VANILLA ICE CREAM	12,5
RASPBERRIES PLATE	12,5
TROPÉZIENNE TART FROM «SÉNÉQUIER»	12,5
SALTED BUTTER CARAMEL ECLAIR	12,5
NOUGAT FROM «SÉNÉQUIER»	16

ICE CREAM « BERTHILLON »

CHOCOLATE, MOKA, VANILLA, SALTED BUTTER CARAMEL, STRAWBERRY, RASPBERRY, PEAR, PISTACHIO, RUM RAISIN	
2 SCOOPS	12,5
3 SCOOPS	14

FIND US ON :

