

WINES & CHAMPAGNES

BLANCS		GLASS 12 CL	CARAFE 50 CL	BTL 75 CL
TOURAINÉ aoc	Henri Marionnet, Sauvignon, vieilles vignes	6	22.6	32
CHABLIS aoc	Laroche, Chardonnay	8.8	33.2	47
POUILLY FUISSÉ aop	Maison Champy, Bio	-	-	60
CÔTES DU RHÔNE LAUDUN aop	Bord Élégance, Brotte	5.6	21.2	30
PAYS D'OC igr	Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay	6	22.6	32
FRIULI AQUILEIA doc, PINOT GRIGIO	Tenuta Ca'bolani	6.9	26.1	37

ROSÉS		MAGNUM 150 CL	GLASS 12 CL	CARAFE 50 CL	BTL 75 CL
CÔTES DE PROVENCE aoc	Cuvée Sénéquier	-	5.8	21.9	31
SABLE DE CAMARGUE igr	Domaine Royal de Jarras, Bio	-	6.9	26.1	37
CÔTES DE PROVENCE aoc	La Chapelle Gordonne	-	8.2	31.1	44
CÔTES DE PROVENCE aoc	Domaine La Rouillère	-	-	-	45
CÔTES DE PROVENCE aoc	Whispering Angel	92	-	-	46
CÔTES DE PROVENCE aoc	Minuty Prestige	-	-	-	48

ROUGES		MAGNUM 150 CL	GLASS 12 CL	CARAFE 50 CL	BTL 75 CL
TOURAINÉ aoc sans sulfite	Première Vendange, Henri Marionnet, Gamay	-	6.3	24	34
CHINON aoc	«Les Chatelières», Couly-Dutheil	-	-	-	37
BOURGOGNE aoc PINOT NOIR	Frédéric Magnien	94	9.1	34.6	49
CHOREY LES BEAUNE aoc	Dominique Laurent, Vieilles vignes	-	-	-	66
GIVRY aoc 1er CRU	«Clos Marole», Joblot	-	-	-	79
BROUILLY aoc	Maison Lafond	-	6.3	24	34
CÔTE RÔTIE aoc	Pierre Gaillard	-	-	-	99
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES aoc	Plan de Dieu, Ogier	-	5.6	21.2	30
VACQUEYRAS aoc	Domaine des Ondines	-	-	-	44
PIC SAINT-LOUP aoc	Domaine des Rocs, Bio	-	7.1	26.9	38
BORDEAUX aoc	Château Roquefort	-	6	22.6	32
SAINT-EMILION GRAND CRU aoc	Château Lamarzelle Cormey	-	9.1	34.6	49
PAUILLAC aoc	Château d'Armailhac, 4eme grd cru classé	-	-	-	147
SAINT ESTEPHE aoc	Les Ormes de Pez, cru bourgeois exceptionnel	164	-	-	83

CHAMPAGNES		
COUPE DE POMMERY BRUT SILVER OU ROSÉ 13CL	15	
POMMERY BRUT SILVER 75CL	95	
POMMERY BRUT SILVER MAGNUM 150CL	210	
VRANKEN DIAMANT BLANC DE BLANC 75CL	145	
POMMERY BRUT ROSÉ 75CL	105	
POMMERY APANAGE ROSÉ 75CL	165	
POMMERY GRAND CRU MILLESIMÉ 75CL	175	
CUVÉE LOUISE 75CL	175	

MINERAL WATERS		BTL 33 CL	BTL 75 CL
EVIAN, BADOIT GREEN, BADOIT RED	6,7	9	
DETOX Juice Lab organic & vegan 25cl		12	
BURNING MAN : carrot, apple, lemon, ginger, turmeric & cider vinegar			
KING KALE : pineapple, apple, spinach, kale & ginger			
GUS GUS : carrot, beetroot, apple, lemon & ginger			

LA CARTE DU HIBOU

PERFECT FOR SHARING		
HOME MADE GUACAMOLE, CORN CHIPS	13,5	
TARAMASALATA FROM THE HOUSE «PETROSSIAN»	14,5	
HUMMUS, PITA BREAD	14,5	
CHARCUTERIES FROM THE HOUSE «CONQUET»	19,5	
WHITE TUNA	23,5	
GENEROUS SLICE OF DUCK FOIE GRAS, TOASTED BREAD	34	

STARTERS		
STEAMED RAVIOLES PRAWNS	22,5	
AVOCADO, VINAIGRETTE	10,5	
ORGANIC WHITE ASPARAGUS, VINAIGRETTE	26,5	
KALE SALAD, QUINOA AND BOULGHOUR	13,5	
AVOCADO, CRAB	18,5	
SNAIL XXL	19,5	
EGGPLANT & GRILLED VEGETABLES, CURRY / GINGER	16,5	

MAIN COURSES		
HALF COOKED TUNA, WITH SESAME SEEDS	27	
SALMON TARTARE, ASIAN STYLE	24	
ROYAL SEA BREAM, EGGPLANT CAVIAR	25	
STEAMED BÖMLO SALMON	29	
PAN FRIED SHRIMPS THAI STYLE	25	
BEAUTIFUL ENTRECOTE BLACK ANGUS USA 500 gr, one or two people	76	
PAILLARD OF CHICKEN MARINATED WITH LEMON	23	
BACON CHEESEBURGER	23	
BEEF TARTAR WITH OLIVE OIL	22,5	
BEEF CARPACCIO, TATAKI STYLE	25	
FRENCH CALF LIVER, TANGY CONDIMENTS, MASHED POTATOES	28	
LAMB CHOPS 'A LA PLANCHA'	30	
BEEF FILLET 200 GR, PEPPER SAUCE	37	
ORGANIC OMELETTE WITH COMTÉ CHEESE	15,5	
CURRIES FOR «VEGGIE» AND OTHERS	18	
MINCED STEAK WITH PAN FRIED EGG ON THE TOP	20,5	
PENNE WITH TOMATO & MOZZARELLA DI BUFALA	19	
RAVIOLES WITH SUMMER TRUFFLE FROM THE HOUSE 'PERRIN'	29	

LUNCHEON SALADS		
STRACIATELLA DI BUFFALA/TOMATOES	19	
CAESAR SALAD	19,5	
BURRATA, MANGO AND AVOCADO	18	
SALAD ASIAN STYLE	19	
BURRATA, ROASTED EGGPLANT	20	

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

CHEESES « MARIE ANNE CANTIN »		
CAMEMBERT	21,5	
ST FÉLICIEN	25,5	
GOAT CHEESE «CHEVRIOU»	14,5	

DESSERTS		
CHOCOLATE MOUSSE TO SHARE	23,5	
CREAM CARAMEL	12	
REAL CHOCOLATE PROFITEROLE	12	
OWL CHEESECAKE, CHOCOLATE SAUCE	12	
SILKY CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM	12	
RASPBERRIES PLATE	12	
TROPÉZIENNE TART FROM HOUSE «SÉNÉQUIER»	12	
PASTRY OF THE DAY	12	
ECLAIR CARAMEL-SALTED BUTTER	12	
ICE CREAM "BERTHILLON"		
CHOCOLATE, MOCHA, VANILLA, SALTED BUTTER CARAMEL, STRAWBERRY, RASPBERRY, PEAR, PISTACHIO, RUM RAISIN		
2 SCOOPS	12	
3 SCOOPS	13,5	
NOUGAT FROM HOUSE "SENEQUIER"	15,5	
CAFÉ HIBOU	9,5	