



## LES PETITS PLATS

CHARCUTERIE DE MONTAGNE au choix <i>Bœuf séché des alpes / jambon blanc / saucisson fumé de Magland "Maison Pineau" / jambon de montagne 16 mois d'affinage / saucisse sèche à la perche</i>	8,5	BURRATA, tomates d'antan	20
LA GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIE	28	PARMIGIANA d'aubergines	19
GUACAMOLE MAISON, chips de maïs	11,5	CREVETTES ail & persil	21
TARAMA	15	TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD, <i>(suffisant pour 2)</i>	36
AVOCAT VINAIGRETTE	10	VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES "YOOM"	24
SASHIMI DE SAUMON, riz soufflé	23	TATAKI DE BŒUF mariné au saké	22
		CROQUE-MONSIEUR du Hibou Blanc	17
		ESCARGOTS XXL	20,5

## FROMAGES & DESSERTS

### FROMAGES AU CHOIX 9,5

*Tommette de chèvre / Tomme la Palouze / Reblochon fermier / Beaufort d'été*

FONDANT AU CHOCOLAT "grand cru Valhrona" glace vanille	12,5
CHEESECAKE du Hibou Blanc <i>(notre spécialité)</i>	10
CAFÉ GOURMAND	12,5
CRÈME BRULÉE vanille bourbon	10
TARTE au citron	10
TIRAMISU 100% espresso	10
CLAFOUTIS du moment	11
NOUGAT SÉNEQUIER	17
MOUSSE AU CHOCOLAT à partager	26



### GLACES de la maison Berthillon

2 BOULES 12,5

*vanille / caramel beurre salé / chocolat / mangue  
poire / fraise / pistache / café / rhum raisin*

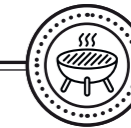
PRIX NETS EN EUROS / SERVICE COMPRIS / BOISSON NON COMPRISE / LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

[f @LeHibouBlancMegeve](#) [@le\\_hibou\\_blanc\\_megeve](#)



## LES PLATS

TARTARE SAUMON / AVOCAT	20
POULET RÔTI, caesar dressing	21
OMELETTE À LA TRUFFE, cœur de laitue	31
SAUMON D'ÉCOSSE cuit à la vapeur	31
SOLE SAUVAGE cuite meunière <i>(env. 500gr)</i>	62
POULPE DORÉ, aubergine et citron confit	39
PAILLARD DE POULET mariné au citron	25
CÔTES D'AGNEAU à la plancha	29
FOIE DE VEAU FRANÇAIS "extra", oignons acidulés	31
BACON CHEESEBURGER	24
TARTARE DE BŒUF du Hibou Blanc	22
BŒUF THAÏ, cebette et coriandre	27
STEAK À CHEVAL	20
CÔTE DE BŒUF <i>(à partager)</i>	89
LINGUINE CACIO E PEPE	24
RAVIOLES RICOTTA / ÉPINARD de la maison "Perrin"	26



### Nos Spécialités

LE VÉRITABLE FILET DE BŒUF au poivre  
*(env. 200gr)*

41

PIÈCE DE BŒUF "Black Angus"  
*(env. 300 gr)*

34

MAGNIFIQUE ENTRECÔTE "Black Angus"  
*(env. 400 gr)*

47

FONDUE SAVOYARDE *(pour 2 minimum)*  
*Élue meilleure fondue de Megève 2018*

28/pers

FONDUE À LA TRUFFE *(pour 2 minimum)*

39/pers

### Accompagnement au choix

*purée • frites • pommes vapeurs • riz basmati • haricots verts • cœur de laitue*

*supplément truffe 19*

PRIX NETS EN EUROS / SERVICE COMPRIS / BOISSON NON COMPRISE / LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

[f @LeHibouBlancMegeve](#) [@le\\_hibou\\_blanc\\_megeve](#)