

WINE & CHAMPAGNE

WHITE aop		GLASS 12 CL	CARAFE 50 CL	BTL 75 CL
TOURAINÉ	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 Élégance, 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
TOURAINÉ 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	GLASS 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 50 CL	BTL 75 CL
VITTEL, SAN PELLEGRINO		8.1	9

NET PRICE IN EUROS / SERVICE INCLUDED / CHEQUES NOT ACCEPTED

[f @LeHibouParis](#) [@Le_Hibou_Paris](#)

HIBOU MENU

TO SHARE	STARTERS		
ARTICHOKE FROM BRITTANY, vinaigrette	11,5	AVOCADO, vinaigrette	11
HOMEMADE GUACAMOLE, corn chips	14	STEAMED SHRIMP DUMPLINGS	23,5
TARAMASALATA from "Petrossian"	15	LEEEKS VINAIGRETTE with eggs mimosa	11,5
BURRATA PUGLIESE (300gr), tomatoes and toasted bread	28,5	AVOCADO / CRAB	19,5

HUMMUS, pita bread	15
CHARCUTERIE from "Conquet"	20,5

MAIN COURSES	
SEA BREAM FILLET à la plancha, leek fondue and citrus butter	31
ASIAN STYLE SALMON TARTARE	25
SESAME SEARED TUNA	28
STEAMED SALMON	30
CEVICHE DE THON ROUGE aux fruits exotiques	25
ANGUS ENTRECÔTE (approx. 280 gr)	34
CHICKEN PAILLARD marinated with lemon	24
BACON CHEESEBURGER "Aberdeen"	24
ROASTED SWEETBREADS with creamy mushroom sauce	36
BEEF TARTARE with olive oil	23,5
VEAL CUTLET À LA NORMANDE by "le Drakkar Deauville"	30
PEPPERCORN STEAK (200gr)	40
LAMB CHOPS à la plancha	30
LINGUINE "Marco Ardini" ALLE VONGOLE	24
OMELETTE with comté cheese	16
VEGETARIAN CURRY	19
BEEF PATTY with fried egg on top	21,5
TRUFFLE RAVIOLI from "Perrin"	29,5

LUNCHEON SALADS	
CAESAR SALAD	20
BURRATA, tomatoes and basil	19
ASIAN STYLE SALAD	20
BURRATA, strawberries and balsamic	21

DESSERTS	
HIBOU GOURMET COFFEE	10
CHOCOLATE MOUSSE to share	24,5
PASTRY of the day	12,5
CRÈME CARAMEL	12,5
CHEESE-CAKE by le "Hibou blanc"	12,5
CHOCOLATE LAVA CAKE, vanilla ice cream	12,5
STRAWBERRIES & RASPBERRIES, whipped cream	12,5
TROPÉZIENNE PIE by "Sénéquier"	12,5
SALTED BUTTER CARAMEL ECLAIR	12,5
NOUGAT by "Sénéquier"	16

CHOICE OF SIDES	
MASHED POTATOES • FRENCH FRIES • BASMATI RICE GREEN BEANS • LETTUCE HEART	

ICE CREAM "BERTHILLON"	
CHOCOLATE • MOKA • VANILLA • SALTED BUTTER CARAMEL STRAWBERRY • RASPBERRY • PEAR • PISTACHIO RUM-RAISIN	
2 SCOOPS	12,5
3 SCOOPS	14

WHOLE CHEESE TO SHARE	
SAINT-FÉLICIEN raw milk	11
CHEESE OF THE DAY from «Marie Anne Cantin»	15

NET PRICE IN EUROS / SERVICE INCLUDED / CHEQUES NOT ACCEPTED

[f @LeHibouParis](#) [@Le_Hibou_Paris](#)

FIND US ON :

