

## À L'APÉRO

### APPETIZERS

RICOTTA, miel et truffe, pain grillé ricotta, honey and truffle, toast	18
GUACAMOLE MAISON, chips de maïs homemade guacamole, corn chips	16
SARDINES BRETONNES MILLÉSIMÉES et pain grillé Brittany Sardines and toasted bread	13
SÉLECTION DE CHARCUTERIE "Montalet" charcuteries selection "Montalet"	23
TARAMA de la maison "Petrossian" taramasalata from "Petrossian"	18
VÉRITABLE HOUMOUS, pain pita hummus, pita bread	17

## ENTRÉES

### STARTERS

L'ŒUF MAYONNAISE CLASSIQUE classic egg mayonnaise	12
LE PAS CLASSIQUE, mimosa et tourteau egg mimosa & brown crab	17
VAPEURS DE CREVETTES sauvages steamed shrimp dumplings	27
AVOCAT simplement émincé, vinaigrette citron avocado, lemon vinaigrette	13
MAGNIFIQUE BURRATA des Pouilles (300gr), assiette de tomates et pain toasté burrata pugliese (300gr), tomatoes and toasted bread	30
HARICOTS VERTS, champignons de Paris, pignons Green beans, button mushrooms and pine nuts	16
6 ESCARGOTS GÉANTS de Bourgogne 6 XXL burgundy snails	21

## FROMAGES

### CHEESES maison "Cantin"

TRIO DE FROMAGES chèvre, camembert, saint Félicien 3 cheeses assortment : goat cheese, camembert, saint Félicien	25
AU CHOIX chèvre, camembert, saint Félicien at your choice : goat cheese, camembert, saint Félicien	11

## DESSERTS maison

CAFÉ Hibou Hibou gourmet coffee	11
PÂTISSERIE du jour pastry of the day	13
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES coulis ou chantilly red fruits plate, coulis ou whipped cream	13
LA MOUSSE CHOCOLAT à partager chocolate mousse to share	29
MI-CUIT CHOCOLAT, glace vanille chocolate lava cake, vanilla ice cream	13
LA TROPÉZIENNE du Hibou tropézienne by le Hibou	13

## Semainier

### weekly specials

#### Lundi 21€

Poulet fermier des Landes  
rôti dans son jus  
Monday: Roasted free-range chicken  
from the Landes

#### Mardi 23€

Confit de canard, pommes sarladaises  
Tuesday: Duck confit, sarladaises potatoes

#### Mercredi 20€

Bavette, sauce marchand de vin  
Wednesday: Flank steak, wine sauce

#### Jeudi 20€

Paupiette de veau braisée,  
petits pois à la française  
Thursday: Braised veal paupiette,  
french peas

#### Vendredi 22€

Filet de daurade snackée,  
bohémienne de légumes  
Friday: Sea bream fillet, ratatouille

## SALADES

### SALADS

SALADE CÉSAR, poulet rôti caesar salad	23
SALADE CHINOISE, poulet tandoori, chou chinois, sésame asian style salad : chicken, tandoori, chinese cabbage, sesame	23
BURRATA des Pouilles (125gr), tomates, basilic Pugliese burrata, tomatoes and basil	23
TOURTEAU / AVOCAT, cœur de laitue crab / avocado / lettuce heart	28

CRÈME CARAMEL	13
MILLE-FEUILLE À LA VANILLE de Madagascar et praliné (suffisant pour 2 ou 3) Madagascar Vanilla & praliné mille-feuille to share	29
L'ÉCLAIR CARAMEL-BEURRE SALÉ salted butter caramel eclair	13
LE NOUGAT de la maison "Sénéquier" nougat by "sénéquier"	19
CHEESE-CAKE bowl	13
GLACES de la maison "Berthillon" ice creams by "Berthillon"	
2 boules 2 scoops	13
3 boules 3 scoops	14,5

## LES PLATS

### MAIN COURSES



### Les Incontournables

Our specialties

SAUMON GRILLÉ, béarnaise grilled salmon, béarnaise	33
CÔTE DE COCHON TAPÉE CRISPY tonkatsu crispy tonkatsu pork chop	34
TARTARE DE BŒUF à notre façon beef tartare	27
ESCALOPE DE VEAU NORMANDE, by "le Drakkar Deauville" veal cutlet à la normande	32
VÉRITABLE STEAK au poivre (200gr de filet de bœuf) peppercorn steak (app. 200gr)	43

FILET DE SAINT-PIERRE vierge de tomates et olives taggiasche  
John Dory fillet taggiasca olives and tomato-olive oil sauce

BAR, beurre blanc aux algues  
seabass fillet, seaweed butter sauce

CEVICHE DE SAUMON, leche del tigre  
salmon ceviche, leche del tigre

THON MI-CUIT aux graines de sésame  
sesame seared tuna

BACON CHEESEBURGER "Aberdeen"  
27

PAILLARD DE POULET au citron  
chicken paillard, lemon marinated

BELLE ENTRECÔTE (env. 280gr) béarnaise  
37,5

STEAK HACHÉ, œuf à cheval  
minced steak, fried egg on top

CARPACCIO DE BŒUF WAGYU, comme à Venise  
wagyu beef carpaccio, venice style

OMELETTE au comté  
omelette with comté cheese

LINGUINE ALLE VONGOLE  
29

COQUILLETTES JAMBON / COMTÉ  
coquillettes pasta with ham and comté cheese

CURRY pour veggie, et les autres  
vegetarian curry

RAVIOLES À LA TRUFFE "maison Perrin"  
truffle ravioli by "maison perrin"

### Accompagnement au choix

Choice of sides

purée • frites • riz basmati • haricots verts • cœur de laitue • wok de légumes  
mashed potatoes • french fries • basmati rice • green beans • lettuce heart • vegetable stir fry