

CARTE RESTAURANT



SUIVEZ-NOUS SUR:

 @LeHibouBlancMegeve
 @le_hibou_blanc_megeve

ENTRÉES À PARTAGER (ou pas)

- CHARCUTERIE DE MONTAGNE AU CHOIX **8,5**
Bœuf «cecina de León», saucisson fumé de Magland «maison Pineau», jambon de montagne 16 mois d'affinage, saucisse sèche à la perche, jambon blanc
- LA GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIE **28**
- GUACAMOLE MAISON, CHIPS DE MAÏS **11,5**
- TARAMA DE LA MAISON « PETROSSIAN » **15**
- SARDINES D'ESPAGNE, PAIN TOASTÉ **22**
- VENTRÈCHE DE THON, PAIN TOASTÉ **22**
- TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD, suffisant pour 2 **36**
- VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES «YOOM» **24**
- CŒUR DE SAUMON FUMÉ, BLINIS **24**
- ESCARGOTS XXL **20,5**
- AVOCAT VINAIGRETTE **10**
- PATA NEGRA DI BELLOTA **26**

DESSERTS


- FROMAGE AU CHOIX **9,5**
Tommette de chèvre, Tomme la Palouze, Reblochon fermier, Beaufort d'été
- ***
- NOTRE SPECIALITÉ : CHEESECAKE «HIBOU BLANC» **10**
- CAFÉ GOURMAND **12,5**
- CRÈME BRULÉE « VANILLE BOURBON » **10**
- TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES **10**
- CLAFOUTIS AUX MIRABELLES **10**
- TARTE AU CITRON **10**
- TARTE AUX MYRTILLES **10**
- FONDANT AU CHOCOLAT GRAND CRU VALRHONA, GLACE VANILLE **12,5**
- TIRAMISU 100% EXPRESSO **10**
- NOUGAT SENEQUIER **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

PLATS

- CARPACCIO DE THON GINGER BEER, FRUITS DE LA PASSION, BASILIC **22**
- OMELETTE À LA TRUFFE, CŒUR DE LAITUE **31**
- POULET RÔTI, CAESAR DRESSING **21**
- CROQUE MONSIEUR HIBOU BLANC **17**
- SAINT JACQUES A LA PROVENÇALE **34**
- SAUMON D'ÉCOSSE CUIT À LA VAPEUR **31**
- SOLE SAUVAGE CUITE MEUNIÈRE (env 500gr) **62**
- CUISSES DE GRENOUILLES À L'AIL ET AU PERSIL **36**
- FILET DE DAURADE CUIT À LA PLANCHA, SAUCE THAÏ **28,5**
- PASTA ALLA CARBONARA E GUANCIALE **19**
- PAILLARD DE POULET MARINÉ AU CITRON **25**
- LINGUINE AUX CREVETTES **31**
- FOIE DE VEAU FRANÇAIS « EXTRA », OIGNONS ACIDULÉS **31**
- LE BACON CHEESEBURGER « PARIS LONDON » **24**
- TARTARE DE BŒUF DU HIBOU BLANC **22**
- STEAK À CHEVAL **19,5**
- BŒUF FONDANT CUIT 10H, FOIE GRAS POÊLÉ **34**
- LE VÉRITABLE FILET DE BŒUF AU POIVRE (env 200gr) **41**
- RIS DE VEAU EN FRICASSÉE **31**
- FONDUE SAVOYARDE (pour 2 minimum) **28/pers**
Élue meilleure fondue de Megève 2018
- FONDUE À LA TRUFFE (pour 2 minimum) **39/pers** 

NOS SPECIALITÉS DE VIANDES CUITES À LA BRAISE

- PIÈCE DE BŒUF « IRON STEAK » BLACK ANGUS US **34**
- CÔTE DE VEAU, SAUCE AUX MORILLES **40**
- MAGNIFIQUE ENTRECÔTE BLACK ANGUS (400 gr env) **47**

SUPPLÉMENT TRUFFE **19**

GARNITURE AU CHOIX :

- purée, frites, pommes vapeurs, riz basmati, haricots verts, cœur de laitue