



Le Gué Mary, RPT de Montgermont,  
35760 SAINT-GRÉGOIRE  
www.restaurant-lehoo.fr  
02 99 23 86 66

**Nouveau !**  
Le restaurant est ouvert le dimanche midi !

### Les apér'Hoo's

• Planchette de charcuteries ibériques et fromages affinés (pour 2 pers.) 18,00 €

### Boissons

**Cocktails 12 cl**  
**Cocktail maison** 6,50 €  
**Italicus façon Spritz** Liqueur Italicus, prosecco, tranche de citron jaune 10,50 €  
**Spritz** Apérol, prosecco, tranche d'orange 10,50 €  
**Spritz Saint Germain** 12,00 €  
**Lillet Tonic** Lillet, Schweppes, tranche de citron ou orange 9,50 €  
**Caïpirinha** Cachaça, jus de maracuja, sirop de sucre de canne 10,50 €  
**Honey Comb** Whisky, sucre de canne, jus citron, miel, bière 11,00 €  
**Moscow Mule** Vodka, jus de citron, Ginger Ale 9,50 €  
**Mojit'Hoo** Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert 10,50 €  
**Mai Tai** Rhum, cointreau, citron vert, sirop d'orgeat, sucre de canne 10,50 €  
**Cancha** Rhum Havana club 7 ans, miel lié, jus citron vert, eau gazeuse 10,50 €  
**Hechicera Fresa** Rhum La Hechicera 5 cl, citron vert, purée de fraise, Ginger Ale 11,00 €  
**Gin Fizz ou Tonic** 10,00 €  
**Whisky Coca** 10,00 €  
**Vodka Martini ou Gin** 10,00 €  
**Américano "Maison"** 7 cl 7,90 €

**Cocktail sans alcool**  
**Virgin Mojit'Hoo** 7,50 €  
 Jus de citron, menthe fraîche, limonade, sucre de canne

**Apéritifs**  
**Coupe de Champagne** - Sélection du Hoo 10 cl 12,00 €  
**Muscat Rivesaltes** 12 cl 6,00 €  
**Suze, Campari, Martini rouge et blanc** 7 cl 4,90 €  
**Porto rouge et blanc** 7 cl 5,90 €  
**Kir pétillant** (pêche, cassis, mûre, framboise) 10 cl 5,50 €  
**Kir vin blanc** 12 cl 4,50 €  
**Ricard** 4 cl 4,50 €

**Bières**  
**Bière blonde Belge Vedett** IPA pression 25 cl 3,90 €  
**Bière Duvel Belge pression** 25 cl 4,90 €  
**Bière blanche Belge Vedett** bouteille 33 cl 5,70 €  
**Bière Desperados** bouteille 33 cl 5,90 €  
**Bière du mois** bouteille 33 cl 6,50 €

**Boissons sans alcool**  
**Eau minérale, plate ou gazeuse** 4,80 € 3,80 €  
**Sirop à l'eau** 2,50 €  
**Sirop limonade** 3,50 €  
**Jus de fruits** Fraise, ananas, pamplemousse, orange, pomme 5,50 €  
**Coca-Cola, Schweppes** 4,90 €  
**Plancoët intense gazeuse** 33 cl 4,90 €

### Menus déjeuner

Voir ardoise (servis le midi en semaine hors jours fériés)

**Entrée + plat + dessert** 22,00 €  
**Entrée + plat ou Plat + dessert** 19,00 €  
**Plat du jour : poisson ou viande** 13,00 €

**MENU GRILL** (Servi le midi hors jours fériés) 21,00 €  
**Grillade du jour cuite au Jospé + Boisson au choix**  
 (Bière pression ou Café/Thé gourmand)

**MENU DES LOULOUS ET LALAS** (jusqu'à 12 ans) 12,00 €  
**Nuggets de poulet Maison** + **Un dessert au choix :**  
 frites rustiques ou Glaces ou Finger Brownies et smarties  
 ou **Steak haché** Petits légumes ou frites rustiques

### Entrées

**Huîtres creuses de Cancale n°3**  
 Les 6 : 11,00 € Les 9 : 13,00 € Les 12 : 22,00 €  
**La Pintade** 13,00 €  
 Pressé de pintade confite, pain perdu Maison brioché à la châtaigne, velouté de champignons.  
**Le Crabe** 14,00 €  
 Brouillade d'œufs aux gambas, mousse au crabe, feuilleté au sarrazin  
**Les Escargots** 13,00 €  
 Escargots et champignons poêlés, purée d'ail et coulis de persil  
**Le Potimarron** 13,00 €  
 Farci au pâté de campagne Maison, Pickles de légumes et chutney de cornichons

### Plats

**Les Noix de Saint Jacques** 27,00 €  
 Snackées, poireaux confits au beurre d'algues, tuile au sarrazin et crème à la cardamome  
**Le Merlu** 24,00 €  
 Pavé de merlu poêlé, mogettes de Vendée, bouillon à la noix de coco et sésame noir  
**L'Assiette Végétarienne** 19,00 €  
 Risotto de sarrazin, butternut rôti, pleurotes grillées et brisures de châtaignes  
**Le Lapin** 24,00 €  
 Râble de lapin pané à la moutarde à l'ancienne, endives confites au curry et à l'algue Nori, purée cardinale  
**Le Bœuf** 26,00 €  
 Déclinaison autour du bœuf, millefeuille de pommes de terre et polenta crémeuse torréfiée  
**Le Porcelet**, (à partager) environ 1,2 kg 46,00 €  
 Épaule de porcelet confite, légumes de saison  
**Le Burger du HOO** 18,00 €  
 Pain blanc brioché maison aux graines de courges, steak haché, poêlée de champignons, compotée d'oignons roses de Bretagne, tomate de montagne à l'ail des ours, aigre douce de courges  
**Le Tartare de bœuf nature ou aux huîtres** 18,00 €  
 Servi avec des frites fraîches et salade

### Menus du Hoo 39 €

#### Entrées

**La Pintade**  
 Pressé de pintade confite, pain perdu Maison brioché à la châtaigne, velouté de champignons

#### Les Escargots

Escargots et champignons poêlés, purée d'ail et coulis de persil

#### Le Potimarron

Farci au pâté de campagne Maison, pickles de légumes et chutney de cornichons

#### Plats

##### Le Lapin

Râble de lapin pané à la moutarde à l'ancienne, endives confites au curry et à l'algue Nori, purée cardinale

##### Le Merlu

Pavé de merlu poêlé, mogettes de Vendée, bouillon à la noix de coco et sésame noir

##### Le Bœuf

Déclinaison autour du bœuf, millefeuille de pommes de terre et polenta crémeuse torréfiée

#### Desserts

##### La Crème brûlée à la mangue

Crème brûlée, compotée de mangue, arlette croustillante, mangue fraîche

##### Le Vacherin façon Montblanc

Glacé aux marrons, meringue italienne et crème de marrons

##### Le Café et la Banane

Mousse au café, cœur à la banane, brownie banane

### La sélection de fromages

**Assiette de fromages affinés** 9,50 €  
 salade et beurre de sarrazin maison

### Nos Desserts Maison

**Le Chou craquelin** 9,50 €  
 Chou craquelin au chocolat, crème légère à la vanille, cœur caramel au beurre salé  
**La Crème Brûlée à la mangue** 9,00 €  
 Crème brûlée, compotée de mangue, arlette croustillante, mangue fraîche  
**Le Vacherin façon Montblanc** 9,00 €  
 Glacé aux marrons, meringue italienne et crème de marrons  
**Le Café et la Banane** 9,00 €  
 Mousse au café, cœur à la banane, brownie banane  
**Café Iilly, Déca Iilly ou Thé Dammann Gourmand** 9,00 €  
 Accompagné de nos gourmandises maison

**Champagne, Digestif gourmand** 18 €  
 Champagne sélection du HOO, Get 27/31, Cognac avec nos gourmandises Maison

# menu

### Vins

	verre 12 cl	pichet 50 cl	bouteille 75 cl		verre 12 cl	pichet 50 cl	bouteille 75 cl
<b>VINS ROUGES</b>				<b>Languedoc Roussillon</b>			
<b>Val de Loire</b>				Les Creisses, Domaine des Creisses, Philippe Chesnelong, AOP 2022			48,00 €
Chinon Couly Duheil Les Gravrières AOC 2022			32,00 €	Les Brunes, Domaine des Creisses, Philippe Chesnelong, AOP 2020			65,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil « La Belle du Domaine » Mabileau AOC 2023	5,00	19,00	29,00 €	Pic Saint Loup, L'Aven des Nymphes, Richard Lavanoux, AOP 2022			47,00 €
<b>Bourgogne</b>				La Clape, Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand AOP 2021			59,00 €
Saint-Aubin, Domaine Roux Père & Fils AOC 2022			65,00 €	Maury sec, Domaine Mas Amiel, vers le Nord AOP 2020			39,00 €
Les Coteilles Vin de France « Pinot noir » AOP 2022	5,50	21,00	30,00 €				
Coteaux de l'Auxois, Flavigny Alesia Oppidum IGP 2022			46,00 €				
Hautes-Côtes de Nuits, Hudelot, « Les Roncières » AOP 2022			39,00 €				
Irancy, Domaine des Malandes, AOP 2023			38,00 €				

#### Beaujolais

Morgon, Domaine Lathuilière Gravallon, AOP 2020

#### Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Chute Libre, Domaine de Boisseyt AOP 2022 5,50 21,00 30,00 €  
 Les Amandiers, Usseglio, Vin de France 34,00 €  
 Gigondas, Domaine Santa Duc AOP 2021 69,00 €  
 Vacqueyras, Château Bois d'Arlene, RE.NE.SENS AOP 2022 42,00 €

#### Côtes de Provence

Château Saint Roseline cru classé AOP 2020 7,50 28,00 42,00 €

#### Bordeaux

Saint Estèphe, Château de Pez AOC 2018 79,00 €  
 Graves, Château Haut-Selve AOC 2020 7,00 26,00 38,00 €  
 Castillon, Côtes de Bordeaux, Château Pitray «Les Prairies » N. Mitjavile AOC 2020 39,00 €  
 Castillon, Côtes de Bordeaux Le Versant, C et L. Mitjavile AOC 2020 47,00 €  
 Castillon, Côtes de Bordeaux Domaine de l'Aurage, L. Mitjavile AOC 2020 82,00 €  
 Côtes de Bourg, Roc de Cambes, E.et F. Mitjavile AOC 2017 145,00 €  
 Sainte Foy, Côtes de Bordeaux, Château Martet, Famille De Conninck AOC 2019 69,00 €

### Champagnes AOC

Ruinart R 75 cl 95,00 €  
 - Magnum 210,00 €  
 Ruinart blanc de Blancs 75 cl 135,00 €  
 - Magnum 290,00 €  
 Haton Brut réserve 75 cl 75,00 €  
 Louis Roederer brut premier 75 cl 95,00 €

### Whisky 6 cl

Lagavulin single malt 16 ans d'âge (écossais) 14,00 €  
 Oban single malt 14 ans d'âge (écossais) 13,00 €  
 Cardhu single malt 12 ans d'âge (écossais) 11,00 €  
 Jack Daniel's (USA) 9,00 €  
 Chivas 18 ans d'âge Scotch (écossais) 13,00 €  
 Chivas extra (écossais) 10,00 €  
 Chivas Regal MIZUNARA (écossais) 14,00 €  
 Chivas REGAL XV ETUI OR (écossais) 13,00 €  
 Aberlour (écossais) 11,00 €

### Digestifs 5 cl

Cognac O4 Organic JL Pasquet V.S.O.P 12,00 €  
 Rhum Diplomatico Reserva 10,00 €  
 Rhum Zacapa 23 14,00 €  
 Don Papa Masskara 11,00 €  
 Rhum La Hechicera Colombie 14,00 €

Armagnac Château de Laubade VSOP 15,00 €  
 Calvados Pays d'Auge 12 ans Roger Groult VSOP 15,00 €  
 Baileys Original Irish Cream 8,00 €  
 Cointreau 8,00 €  
 Eau de vie Poire Hepp 9,00 €

Menthe pastille 7,50 €  
 Get 27, Get 31 7,50 €  
 Vodka Eristoff 9,50 €  
 Gin Monkey 47 8,50 €  
 Gin Français AUDACE à la Française 12,00 €



Installation de bornes de recharges véhicules électriques