

Le restaurant est ouvert le dimanche midi !

Les apér'Hoo's

• La Planchette de charcuteries ibériques et fromages affinés (pour 2 pers.)	18,00 €
• La Terrine du chef	12,00 €
• Le Croque Monsieur à la truffe	8,00 €

Boissons

Cocktails 12 cl

Cocktail maison	6,50 €
Spritz Apérol, vin pétillant, tranche d'orange	10,50 €
Spritz Saint Germain	12,00 €
Lillet Tonic Lillet, Schweppes	9,50 €
Caïpirinha Cachaça, purée passion, 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 €
Maï Tai Rhum, cointreau, citron vert, sirop d'orgeat, sucre de canne	10,50 €
Cancha Rhum Havana club 7 ans, miel liquide, jus citron vert, eau gazeuse	10,50 €
Hechicera Fresca 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	9,50 €
Espresso Martini Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre de canne	9,50 €

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 8 cl	6,50 €
Suze, Campari, Martini rouge et blanc 6 cl	4,90 €
Porto rouge et blanc 8 cl	5,90 €
Kir pétillant (pêche, cassis, mûre, framboise) 10 cl	5,50 €
Kir vin blanc 12 cl	4,50 €
Ricard 3 cl	3,90 €

Bières

Bière Belge Vedett IPA pression 25 cl	3,90 €
Bière blonde Belge Duvel 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	1L : 4,90 € / 50 cl : 3,90 €
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 €

Entrées

Huîtres creuses de Cancale n° 3		
Les 6 : 11,00 €	Les 9 : 16,50 €	Les 12 : 22,00 €
L'Asperge verte	14,00 €	
Poêlée au lard de Colonnata, condiment citron, crème de pignons de pin et poudre d'olive		
Le Tataki de Canard	12,00 €	
Aux deux sésames, guacamole au piment d'Espelette et jus de canard corsé à l'orange		
L'Œuf mollet	11,00 €	
Mariné au soja, pain perdu au comté, poêlée de fèves au chorizo et siphon à l'anis		
Le Maquereau	12,00 €	
Gaspachio de petits pois, fraises fraîches et sarrasin		

Plats

Le Merlu	24,00 €
Mousseline d'artichauts, fumet au miso, algues marinées à l'ail et au sésame	
La Limande Sole	25,00 €
Façon Meunière, tartelette de petits pois, pesto ail des ours, Stracciatella et œufs de harengs	
Le Ris de Veau	36,00 €
Asperges blanches gratinées à la noisette et parmesan, chiffonnade de jambon Bellota et jus de veau aux morilles	
La Côte de Porc	22,00 €
Jus au fruit de la passion et Nigelle, mousseline de pommes de terre aux olives, carottes glacées à la bière	
Pièce de Bœuf du moment	Prix selon le cours
Grillée, pommes de terre grenailles, condiment au poivre	
L'assiette Végétarienne	19,00 €
Pâtes pappardelle à la Caponata sicilienne et burrata	
Le Porcelet (à partager pour deux personnes) environ 1 kg	47,00 €
Epaule de porcelet confite, légumes de saison	
Le Burger du HOO	18,00 €
Pain blanc brioché maison aux pignons de pin, crème d'artichauts, concassé de tomates, oignons rouges, mozzarella di Buffalo et roquette, frites et salade	
Le Tartare de bœuf classique OU aux huîtres	18,00 €
Préparé, frites fraîches et salade	

La sélection de fromages

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

Nos Desserts Maison

La Fraise et la Rhubarbe	9,50 €
Parfait glacé fraise et violette, nage à la rhubarbe, tartare de fraise au balsamique, chantilly au clou de girofle	
La Cerise	9,50 €
Clafoutis, ganache au thym, mousse et gelée à la cerise	
Le Miel et le Citron	9,50 €
Génoise au miel et citron, crémeux au miel, granola à l'avoine et noisette	
Chocolat café cardamome	9,50 €
Biscuit Joconde, ganache à la cardamome, chocolat noir, et crème légère au café	
Café Illy, Déca Illy ou Thé Dammann Gourmand	9,50 €
Accompagné de nos gourmandises maison	

Menu du Hoo 39€

Entrées

Le Tataki de canard

Aux deux sésames, guacamole au piment d'Espelette et jus de canard corsé à l'orange

L'Œuf mollet

Mariné au soja, pain perdu au comté, poêlée de fèves au chorizo et siphon à l'anis

Le Maquereau à la flamme

Gaspachio de petits pois, fraises fraîches et sarrasin

Plats

Le Merlu

Mousseline d'artichauts, fumet au miso, algues marinées à l'ail et au sésame

La Côte de Porc

Jus au fruits de la passion et Nigelle, mousseline de pommes de terre aux olives, carottes glacées à la bière

La Limande Sole

Façon Meunière, tartelette de petits pois, pesto ail des ours, Stracciatella et œufs de harengs

Desserts

La Cerise

Clafoutis, ganache au thym, mousse et gelée à la cerise

Le Miel et le Citron

Génoise au miel et citron, crémeux au miel, granola à l'avoine et noisette

Chocolat café cardamome

Biscuit Joconde, ganache à la cardamome, crémeux au chocolat noir, et crème légère au café

* Supplément garnitures sur les menus et carte : 2 €



www.restaurant-lehoo.fr
02 99 23 86 66

Menu inspiration du soir 27€

(servis le soir sauf le week-end)

Entrée + plat + dessert

2 entrées au choix / 2 plats au choix / 2 desserts au choix

Menu des Loulous et Lalas

(jusqu'à 12 ans) - 12,00 €

Nuggets de poulet Maison frites fraîches et salade	+	Un dessert au choix : Glaces ou Finger Brownies et Smarties
Steak haché frites fraîches et salade		

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 Jospier + Boisson au choix (Bière pression ou Café/Thé gourmand)	

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

