



Le Gué Mary, RPT de Montgermont,  
35760 SAINT-GRÉGOIRE  
[www.restaurant-lehoo.fr](http://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 €
- Croque Monsieur à la truffe 8,00 €

### 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 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 €
  - Moscov 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 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 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 €
  - Muscet 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 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 4,80 €
  - Sirop à l'eau 3,80 €
  - Sirop limonade 2,50 €
  - Jus de fruits Fraise, ananas, pamplemousse, orange, pomme 3,50 €
  - Coca-Cola, Schweppes 5,50 €
  - Plançoët 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 Jospier + Boisson au choix (Bière pression ou Café/Thé gourmand)

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

### Entrées

- Huitres creuses de Cancale n°3
  - Les 6 : 11,00 €
  - Les 9 : 16,50 €
  - Les 12 : 22,00 €
- Le Poulpe 14,00 €
- Carpaccio de poulpe, pickles de concombres, crème au chèvre frais, vinaigrette à l'encre de seiche et sorbet citron

- La Courgette 12,00 €
- Gaspacho et tempura de courgettes, gravlax de saumon et espuma au melon et à la feta

- Le Vitello tonnato 13,00 €
- Fines tranches de veau rôties, condiments au thon, câpres et copeaux de parmesan

- L'Œuf 12,00 €
- Œuf parfait, crème de poivrons, piperade à l'estragon, émulsion au chorizo et crumble de pignons de pin

### Plats

- Le Lieu Jaune 27,00 €
- Rôti, pancetta croustillante, stracciatella, tomate cœur de bœuf grillée et tombée d'épinards citronnée

- La Dorade Royale 25,00 €
- Snackée, mousseline d'aubergines à l'ail noir, condiments olives de Kalamata, roquette noisette et croustillant de riz

- Le Tartare de saumon 19,00 €
- Avocat, sésame, wasabi, échalotes, citron vert et pâtes pappardelle au pesto

- Salade du HOO 18,00 €
- Burrata, jambon crû, nectarines grillées, petits pois, tomates, citron confit, olives et salade

- L'Assiette Végétarienne 19,00 €
- Pâtes pappardelle à la Caponata sicilienne et burrata

- Le Coucou rennais 24,00 €
- Suprême rôti, cuisson confite gratinée au lard de Colonnata, blettes, haricots verts étuvés au beurre de sarrazin et jus au poivre vert

- Le Bœuf 26,00 €
- Pièce de bœuf (Race à viande), mille feuille de pommes de terre à la truffe, purée de petits pois et jus au saté

- Le Porcelet, (à partager pour deux personnes) environ 1,2 kg 45,00 €
- Epaule de porclet confite, légumes de saison

- Le Burger du HOO, (steak haché ou poulet pané) 18,00 €
- Pain blanc brioché maison aux pignons de pin, crème d'artichauts, concassé de tomates, oignons rouges, mozzarella di Buffalo et roquette, frites fraîches et salade
- Le Tartare de bœuf classique OU aux huîtres 18,00 €
- Préparé, frites fraîches et salade

\* Supplément garnitures sur les menus et carte : 2 €

### Menus du Hoo 39 €

- Entrées
- La Courgette
- Gaspacho et tempura de courgettes, gravlax de saumon et espuma au melon et à la feta

- Le Vitello tonnato
- Fines tranches de veau rôties, condiments au thon, câpres et copeaux de parmesan

- L'Œuf
- Œuf parfait, crème de poivrons, piperade à l'estragon, émulsion au chorizo et crumble pignons de pin

- Plats
- Le Coucou rennais
- Suprême rôti, cuisson confite gratinée au lard de Colonnata, blettes, haricots verts étuvés au beurre de sarrazin et jus au poivre vert

- La Dorade Royale
- Snackée, mousseline d'aubergines à l'ail noir, condiments olives de Kalamata, roquette noisette et croustillant de riz

- Le Bœuf
- Pièce de bœuf (Race à viande), mille feuille de pommes de terre à la truffe, purée de petits pois et jus au saté

- Desserts
- Le Chocolat et Sarrazin
- Crèmeux chocolat noir, cœur en mousse de chocolat au lait infusé au sarrazin sur son croustillant feuillantine

- La Crème Brûlée pêche et thym
- Crème brûlée au thym, compotée de pêche et sa tuile croquante

- Basilic smash
- Panna cotta au basilic, concombre frais, ganache de basilic et ses guimauves au citron vert

### La sélection de fromages

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

### Nos Desserts Maison

- Saint HOO 9,50 €
- Sablé à la ganache montée et fruits rouges frais, accompagnés de leurs choux fruités
- Le Chocolat et Sarrazin 9,00 €
- Crèmeux chocolat noir, cœur en mousse de chocolat au lait infusé au sarrazin sur son croustillant feuillantine
- La Crème Brûlée pêche et thym 9,00 €
- Crème brûlée au thym, compotée de pêche et sa tuile croquante
- Basilic smash 9,00 €
- Panna cotta au basilic, concombre frais, ganache de basilic et ses guimauves au citron vert
- Café Illy, Déca Illy ou Thé Dammann Gourmand 9,50 €
- Accompagné de nos gourmandises maison

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

### menu

	verre 12 cl	pichet 50 cl	bouteille 75 cl		verre 12 cl	pichet 50 cl	bouteille 75 cl
--	-------------	--------------	-----------------	--	-------------	--------------	-----------------

VINS ROUGES	Languedoc Roussillon		
Val de Loire			
Chinon Couly Dutheil Les Gravières AOC 2022			32,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil « La Belle du Domaine » Mabileau AOC 2023	5,00	19,00	29,00 €
Saumur-Champigny, Les clos Maurice-Volage AOP 2022			38,00 €

Bourgogne	VINS BLANCS		
Saint-Aubin, Domaine Roux Père & Fils, AOC 2022			65,00 €
Irancy, Domaine des Malandes, AOP 2022			38,00 €
Les Cottes Vin de France « Pinot noir » AOP 2023	5,50	21,00	30,00 €
Hautes-Côtes de Nuits, Hudelot, « Les Roncières » AOP 2023			39,00 €

Beaujolais	Val de Loire		
Morgon, Domaine Lathuilière Gravallon, AOP 2023			36,00 €
Fleurie, Château de Beauregard, Joseph Burrier « Poncié », AOP 2023			39,00 €

Vallée du Rhône	Bourgogne		
Les Amandiers, Usseglio, Vin de France			34,00 €
Côtes du Rhône Chute Libre, Domaine de Boisseyt AOP 2022	5,50	21,00	30,00 €
Vacqueyras, Château Bois d'Arène, RE.NE.SENS AOP 2022			42,00 €
Rasteau, L'Andeol, famille Perrin, AOP 2022			35,00 €

Côtes de Provence	Vallée du Rhône		
Château Saint Roseline cru classé AOP 2021	7,50	28,00	42,00 €

Bordeaux	Côtes de Provence		
Saint Estèphe, Château de Pez AOC 2018			79,00 €
Graves, Château Haut-Selve AOC 2020	7,00	26,00	39,00 €
Castillon, Côtes de Bordeaux, Château Pitray « Les Prairies » N. Mitjavile AOC 2020			42,00 €
Castillon, Côtes de Bordeaux Le Versant, C et L. Mitjavile AOC 2020			47,00 €
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 €
Mousquet, Blanc de Blancs, crémant de Gascogne	32 €

Whisky 6 cl		
Lagavulin single malt 8 ans d'âge (écossais)	14,00 €	Scarabus Islay (écossais) 14,00 €
Oban single malt 14 ans d'âge (écossais)	13,00 €	The Glenlivet single mat 12 ans d'âge (écossais) 13,00 €
Cardhu single malt 12 ans d'âge (écossais)	11,00 €	The Glenlivet founder reserve (écossais) 9,00 €
Jack Daniel's (USA)	9,00 €	The Glenlivet F.OAK 15 ans (écossais) 15,00 €
Chivas extra (écossais)	10,00 €	Jameson. Irish Whiskey (Irlandais) 8,00 €
Chivas Regal MIZUNARA (écossais)	14,00 €	Jameson. Black Barrel (Irlandais) 9,50 €
Chivas REGAL XV ETUI OR (écossais)	13,00 €	Four Roses Small Batch (USA) 9,50 €
Aberlour (écossais)	11,00 €	The Deacon Blended (Ecosse) 12,00 €

Digestifs 5 cl			
Cognac O4 Organic JL Pasquet V.S.O.P	12,00 €	Armagnac Château de Laubade VSOP	15,00 €
Rhum Diplomatico Reserva	10,00 €	Calvados Pays d'Auge 12 ans Roger Groult VSOP	15,00 €
Rhum Zacapa 23	14,00 €	Baileys Original Irish Cream	8,00 €
Don Papa Masskara	11,00 €	Cointreau	8,00 €
Rhum La Hechicera Colombie	14,00 €	Eau-de-vie Poire	9,00 €
Menthe pastille	7,50 €		
Get 27, Get 31	7,50 €		
Gin Monkey 47	8,50 €		

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net TTC.



Installation de bornes de recharges véhicules électriques