



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 15,00 €
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 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 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 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 + **Un dessert au choix :**
frites rustiques ou **Steak haché**
Petits légumes ou frites rustiques

Entrées

Le Crabe 14,00 €
Cannelloni de chair de crabe au radis Daikon, gel pamplemousse, œufs de truite
La Pastèque 13,00 €
Tataki de pastèque confit à la sauge soja, katsubushi (bonite séchée fumée), mousse feta et crumble de noisette sésame

Le Bœuf 14,00 €
Gravlax de cœur de rumsteak mariné au poivre fumé, émulsion à l'estragon

L'Œuf 13,00 €
Œuf mollet pané aux olives de Kalamata, gaspacho de tomates, crème d'aubergines

Plats

Le Poulpe 24,00 €
Poulpe frit, purée de maïs, petits pois et pignons, sauce au chorizo balsamique et citron confit

Le Bar 27,00 €
Filet de bar, tarte fine aux oignons doux et lard de Colonnata, déclinaison de choux fleurs, artichauts et espuma au lait d'amandes

Le Cabillaud 25,00 €
Filet de cabillaud snacké, courgettes et tomates grillées, nage de basilic, houmous, pickles de concombres

Le Tartare de saumon 23,00 €
Mangue, avocat et pappadelle au pesto

L'assiette Végétarienne 19,00 €
Pâtes pappadelle à la Caponata sicilienne et burrata

Salade du HOO 18,00 €
Légumes grillés, mélange de salade avec tranche de speck et copeaux de parmesan

Le Canard 25,00 €
Magret de canard, sauce Kalamansi et miso, mousseline de carottes et choux au gingembre

Le Cochon 24,00 €
Poitrine de cochon confite, palourdes marinières, haricots verts et pois gourmands, étuvée au beurre de sarrasin

Le Bœuf 27,00 €
Taglietta de bœuf, roquette, vinaigrette à l'huile de truffe, parmesan, poêlée de légumes au pesto

Le Porcelet. (à partager) environ 1,2 kg 46,00 €
Epaule de porcelet confite, légumes de saison

Le Burger du HOO 18,00 €
Pain blanc brioché maison aux graines de courges, steak haché, crème d'artichauts, tomates confites maison, oignons rouges, mozzarella di Buffalo et roquette

Le Tartare de bœuf 18,00 €
Servi avec des frites fraîches

* Supplément garnitures sur les menus et carte : 2 €

Menus du Hoo 39 €

Entrées

L'Œuf

Œuf mollet pané aux olives de Kalamata, gaspacho de tomates, crème d'aubergines

La Pastèque

Tataki de pastèque confit à la sauce soja, katsubushi (bonite séchée fumée), mousse de feta et crumble de noisettes sésame

Le Bœuf

Gravlax de cœur de rumsteak mariné au poivre fumé, émulsion à l'estragon

Plats

Le Canard

Magret de canard, sauce Kalamansi et miso, mousseline de carottes et choux au gingembre

Le Cabillaud

Filet de cabillaud snacké, courgettes et tomates grillées, nage de basilic, houmous, pickles de concombres

Le Cochon

Poitrine de cochon confite, palourdes marinières, haricots verts et pois gourmands, étuvée au beurre de sarrasin

Desserts

Le Chocolat cacahuètes

Biscuit chocolat cacahuètes, crème vanille, cœur caramel et ganache au chocolat caramel

La Crème brûlée abricot et vanille

Compotée d'abricots au miel, crème brûlée à la vanille, biscuit viennois croustillant et abricots frais

Le Citron et le Basilic

Crème légère au basilic, cœur crémeux au citron vert, biscuit croustillant et segments de citron

La sélection de fromages

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

Nos Desserts Maison

Les Fruits rouges 9,50 €
Tartelette vanille, crème légère à la verveine et fruits rouges frais de saison

Le Citron et le Basilic 9,00 €
Crème légère au basilic, cœur crémeux au citron vert, biscuit croustillant et segments de citron

Le Chocolat cacahuètes 9,00 €
Biscuit chocolat cacahuètes, crème vanille, cœur caramel et ganache au chocolat caramel

La Crème Brûlée abricot et vanille 9,00 €
Compotée d'abricots au miel, crème brûlée à la vanille, biscuit viennois croustillant et abricots frais

Café Illy, Déca Illy 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
VINS ROUGES				Languedoc Roussillon			
Val de Loire				Pays d'Oc, Saint Victor Syrah, Gérard Bertrand, IGP 2021	5,50	21,00	32,00 €
Chinon Couly Dutheil Les Gravières AOC 2022			32,00 €	Les Creisses, Domaine des Creisses, Philippe Chesnelong, AOP 2022			48,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil « La Belle du Domaine » Mabileau AOC 2022	5,00	19,00	29,00 €	Les Brunes, Domaine des Creisses, Philippe Chesnelong, AOP 2020			65,00 €
Bourgogne				La Crapuleuse, Domaine de la Grande Sieste, IGP, St Guilhem Le Desert 2018			45,00 €
Les Cotilles Vin de France « Pinot noir » AOP 2022	5,50	21,00	30,00 €	Pic Saint Loup, L'Aven des Nymphes, Richard Lavanoux, AOP 2021			47,00 €
Coteaux de l'Auxois, Flavigny Alesia Oppidum IGP 2022			46,00 €	La Clape, Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand AOP 2021			59,00 €
Hautes-Côtes de Nuits, Hudelot, « Les Roncières » AOP 2022			39,00 €				
Irancy, Domaine des Malandes, AOP 2022			38,00 €				

Beaujolais

Morgon, Domaine Lathuilière Gravallon, AOP **2020**

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Grand Veneur, Domaine Alain Jaume AOP BIO **2022**

Crozes-Hermitage, Laurent Habrard AOP BIO **2022**

Les Amandiers, Usseglio, Vin de France

Côtes de Provence

Château Saint Roseline cru classé AOP **2019**

Bordeaux

Bordeaux Supérieur Château Queyret-Pouillac AOC **2022**

Graves, Château Haut-Selve AOC **2020**

Margaux, Vivens AOC **2016**

Castillon, Côtes de Bordeaux, Château Pitray «Les Prairies» N. Mitjavile AOC **2020**

Castillon, Côtes de Bordeaux Le Versant, C et L. Mitjavile AOC **2020**

Castillon, Côtes de Bordeaux Domaine de l'Aurage, L. Mitjavile AOC **2020**

Côtes de Bourg, Roc de Cambes, E. et F. Mitjavile AOC **2017**

Sainte Foy, Côtes de Bordeaux, Château Martet, Famille De Conninck AOC **2019**

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 €

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 €

Scarabus Islay (écossais) 14,00 €
The Glenlivet single mat 12 ans d'âge (écossais) 13,00 €
The Glenlivet founder reserve (écossais) 9,00 €
The Glenlivet F.OAK 15 ans (écossais) 15,00 €
Jameson, Irish Whiskey (Irlandais) 8,00 €
Jameson, Black Barrel (Irlandais) 9,50 €
Four Roses Small Batch (USA) 9,50 €
The Deacon Blended (Ecosse) 12,00 €

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 Maskara 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 €

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



Installation de bornes de recharges véhicules électriques