

Menus déjeuner

Voir ardoise (servis le midi en semaine)

Entrée + plat + dessert

18,00€

Entrée + plat ou Plat + dessert

16,00 €

Plat du jour : Poisson ou viande

11,90 €

Raviolis frits

plat de saison

Crevettes 6 pièces

crevettes, wasabi, cacahuètes, poireaux,
coriandre, sauce mayo dragon

15€

Poulet 6 pièces

poulet, patate douce, saté, ciboulette,
huile de sésame

15 €

Menu grill 18€

(Servi le midi)

Grillade du jour comme au barbecue
+ Boisson au choix
(Bière pression ou Café / Thé gourmand)

LA SALADE DU HOO

(Servi le midi)

13€

Salade COBB du Hoo

romaine, lardons, poulet grillé,
avocat, bleu

Burger

Servi avec frites rustiques et salade
(pain fait maison)

Burger du HOO

Pain blanc sésame, bœuf, sauce BBQ,
cheddar fondu, pickles d'oignons, salade

17 €

Menu des Loulous et Lalas

9€

Nuggets de poulet Maison

Frites rustiques

ou

Steack haché

frites rustiques ou légumes

+

Un dessert au choix :

Glaces, sorbets ou Finger Brownies coulis
de chocolat et smarties

* Supplément garnitures sur les menus et carte : 2€

Entrées

Oeuf plein air parfait
coulis cresson lard fumé.....9€

Terrine de Campagne Maison
parfumée à l'estragon.....9€

Foie gras de canard,
gelée de jus de veau à la truffe, brioche Maison.....15€

Carpaccio de Saint Jacques
choux rouges et citron vert.....12€

Plats

Poisson entier selon arrivage
crème de panais et noisette, sauce vierge.....22€

Côte de boeuf race à viande 1,2 kg
frites rustiques ou pommes grenailles ou légumes, *sauces au choix*.....64€

Noix d'entrecôte Black Angus 200 g
grenailles sautées, oignons grillés, mayo truffe.....24€

Saumon d'Ecosse label rouge confit,
fondue de poireaux, copeaux de choux fleurs, gelée de cidre.....17€

Plumilla ibérique
pommes purée, oignons grillés, moutarde mout de raisin...20€

Travers de porc entiers à partager,
sauce BBQ, frites fraîches.....49€

Magret de canard,
potimarron et coing, sauce jus de cuisson....19€

Tartare de boeuf à l'Italienne
parmesan, pesto, capres....16€

Wok végétarien,
légumes frais de saison, noodles asiatiques, coriandre.....15 €

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Camembert chaud au lait crû

rôti au miel, mesclun.....7,50 €

Sélection de 3 fromages affinés

fromages choisis par nos soins suivant la saison avec
salade et condiments..... 7,50 €



Nos Desserts Maison

Dôme au chocolat,

ganache chocolat/vanille, caramel et cacahuètes.....9 €

Panna cotta,

au caviar de myrtilles, tuile aux amandes.... 8 €

La Tartelette du HOO

biscuit pistache, ganache mandarine.....9€

Déclinaison d'agrumes,

en salade à la verveine, sorbet kalamansi.... 8 €

Café, Déca ou Thé gourmand

Avec nos gourmandises Maison..... 9€

Champagne, Digestif gourmand

Haton brut réserve, Get 27/31, Cognac
Avec nos gourmandises Maison..... 17€

MENU DU HOO

Entrées

34 €

Oeuf plein air parfait,
coulis cresson lard fumé

Ou

Carpaccio de Saint Jacques,
choux rouges et citron vert

Ou

Terrine de Campagne Maison,
parfumée à l'estragon

Plats

Plumilla ibérique,
pommes purée, oignons grillés, moutarde mout de raisin

Ou

Magret de canard,
potimarron et coing, sauce jus de cuisson

Ou

Saumon d'Ecosse label rouge confit,
fondue de poireaux, copeaux de choux fleurs, gelée de cidre

Desserts

Dôme au chocolat,
ganache chocolat/vanille, caramel et cacahuètes

ou

Panna cotta,
au caviar de myrtilles, tuile aux amandes

ou

Déclinaison d'agrumes,
en salade à la verveine, sorbet kalamansi