

Menus déjeuner

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

Entrée + plat + dessert

21,00 €

Entrée + plat ou Plat + dessert

19,00 €

Plat du jour : Poisson ou viande

13,00 €

POKE BOWL

Plat traditionnel Hawaïen

SAUMON 17,00 €

Riz à sushi, saumon, concombre, avocat, carotte, mayo épicée

BŒUF 16,00 €

Riz à sushi, bœuf mariné, concombre, carotte, pickles d'oignons

Menu grill 19,00€

(Servi le midi hors jours fériés)

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

TARTARES DU  17€
(Servi avec frites rustiques ou grenailles)

Boeuf

coupé au couteau 180g, parmesan et vinaigre balsamique

Saumon

coupé au couteau 180g, citron, échalotes et fines herbes

Burger

Servi avec frites rustiques et salade (pain fait maison)

Le burger du 

Pain blanc brioché Maison, sésame et fleur de sel, steak de bœuf, cheddar fumé, tomates, sauce burger, bacon, roquette
17 € simple.....21 € double

Menu des Loulous et Lalas

10€

jusqu'à 12 ans

Nuggets de poulet Maison

Frites rustiques

ou

Steack haché

Petits légumes ou frites rustiques

Un dessert au choix :

+

Glaces, sorbets ou Finger Brownies coulis de chocolat et smarties

* Supplément garnitures sur les menus et carte : 2€

La Burrata crémeuse,

Le fromage italien des Pouilles, déclinaison de tomates anciennes et vieux vinaigre balsamique, huile herbacée.....15€

Le bœuf,

En tataki, pickles de légumes et sauce thaï.....12€

Les encornets,

En tempura, persillade et poivrons confits.....9€

Le Rouget,

Confit, caviar d'aubergines et feta.....10 €

Plats

La daurade,

en filet, risotto crémeux aux petits légumes et beurre blanc à l'estragon.....20,00 €

Le bœuf,

Le Filet de boeuf, crème de légumes, pommes grenailles et sauce truffée.....28,00 €

Le thon rouge,

Mi cuit, ratatouille aux légumes d'été, sauce vierge croquante..... 22,00 €

Le cochon,

Pluma de cochon français, wok de légumes, sauce au poivre et fines herbes..... 19,00 €

Lasagnes Végétariennes,

Lasagnes aux légumes de saison..... 15,00 €

Le Poulet jaune,

En ballotine cuite en basse température, farcie de légumes au saté..... 17,00 €

Suggestion de viande à l'ardoise 1 kg

servi avec frites rustiques ou pommes grenailles et assortiment de sauces

Côte de boeuf Tomahawk irlandaise race à viande....89 €

ou

Noix d'entrecôte race à viande 250 Gr....voir ardoise *selon cours*

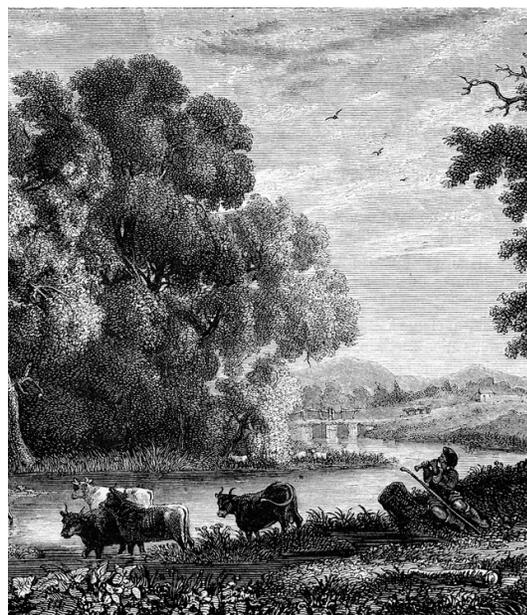
LA SÉLECTION DE FROMAGES

Camembert truffé rôti (pour 1 ou 2 pers.)

brioche Maison et chutney d'oignons.....15 €

Assortiment de fromages affinés du Moulin du Comte Rennes

gruyère d'alpage, Soth (brebis), chèvre lait cru
fermier, salade et condiments..... 8,50 €



Nos Desserts Maison

Le chocolat/caramel

Tarte mousse chocolat, crémeux caramel, praliné amandes/ noisettes...9€

Le baba au rhum

Fraises, rhubarbe confite à la grenadine et crème vanillée.....8€

La ricotta

Crème ricotta citron vert, cœur framboise et hibiscus,
biscuit chocolat feuillantine.....8€

Le citron et basilic

Choux craquelin, cœur citron et crème légère au basilic.....8€

Café, Déca ou Thé gourmand

Avec nos gourmandises Maison..... 9€

Champagne, Digestif gourmand

Champagne sélection du HOO, Get
27/31, Cognac

Avec nos gourmandises Maison..... 18€

MENU DU HOO

Entrées

38 €

Le boeuf,

en tataki, pickles de légumes et sauce Thaï

Ou

Les encornets,

en tempura, persillade et poivrons confits

Ou

Le rouget

confit, caviar d'aubergines et féta

Plats

Le thon rouge,

mi-cuit, ratatouille aux légumes d'été, sauce vierge croquante

Ou

Le poulet jaune

en ballotine cuite en basse température et farcie de légumes au saté.

Ou

Le cochon français

pluma de cochon, wok de légumes et fines herbes, sauce au poivre

Desserts

Le citron et basilic

Choux craquelin, cœur citron et crème légère au basilic

Le baba au rhum

Fraises, rhubarbe confite à la grenadine et crème vanillée

La ricotta

Crème ricotta citron vert, cœur framboise et hibiscus,
biscuit chocolat feuillantine