

Menus déjeuner

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

Entrée + plat + dessert
19,00 €

**Entrée + plat
ou Plat + dessert**
17,00 €

Plat du jour :
Poisson ou viande
12,00 €

POKE BOWL

Plat traditionnel Hawaïen

16,00 €

Au poulet croustillant : riz à sushis vinaigré, concombres, carottes, maïs, ananas, oignons rouges, sésame torréfié

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 pesto de roquette

Saumon

coupé au couteau 160g, 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€

Entrées

Canneloni de courgettes au saumon,
et fines herbes.....11€

Panna cotta de chèvre et basilic,
piquillos et tuile de parmesan.....9€

Foie gras de canard,
marbré au sésame noir torréfié, brioche Maison.....15€

Ceviche de dorade,
au kalamansi.....10 €

Plats

Dos de cabillaud
mariné aux agrumes puis snacké, fondue de poireaux,
gélée acidulée et sauce vierge croquant21€

Le bar (cuit à la plancha)
en filet snacké, risotto aux petits légumes verts,
et coulis de crustacés.....24€

La noix d'entrecôte
Black Angus 250 gr,
pommes de terre grenaille, chips de légumes et mayonnaise truffe.....25€

Travers de cochon Breton label rouge élevé sur paille 1 kg
cuit en basse température puis grillé au four à braises,
frites ou grenailles et assortiment de sauces.....29€

Lasagne végétarienne,
aux légumes de saison.....15 €

Le Magret de canard 200g,
IGP sud Ouest, sauce miel, crème de carottes,
et chips de légumes.....19€

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

T-Bone blonde de Galice race à viande....98 €

LA SÉLECTION DE FROMAGES

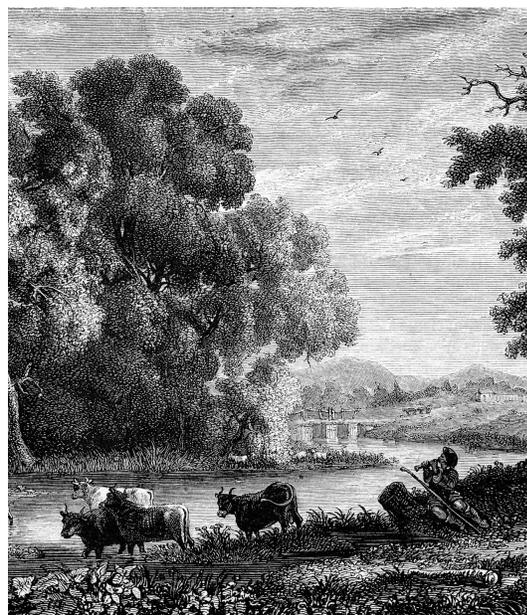


Camembert truffé rôti (pour 1 ou 2 pers.)

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

Assortiment de fromages affinés

salade et condiments..... 8,50 €



Nos Desserts Maison



La mandarine,

sablé chocolat, compotée mandarine et crémeux pistache.....8 €

Pavlova,

aux fruits exotiques, chantilly à la vanille, gelée mangue/verveine... 8 €

Pommes aux cidre,

tuile sarrasin, fromage blanc et caramel beurre salé.....8€

Stracciatella,

sablé spéculos, ganache montée au café et crème stracciatella.... 9 €

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

35 €

Panna cotta de chèvre et basilic,

piquillos et crumble parmesan

Ou

Foie gras de canard,

marbré au sésame noir torréfié, brioche Maison

Ou

Ceviche de dorade,

au kalamansi

Plats

La noix d'entrecôte,

Black Angus, pommes grenaille et mayonnaise à la truffe

Ou

Le bar (cuit à la plancha)

en filet snacké, risotto aux petits légumes verts,
et coulis de crustacés.

Ou

Le Magret de canard 200g,

IGP sud Ouest, sauce miel, crème de carottes,
et chips de légumes

Desserts

Pavlova,

aux fruits exotiques, chantilly à la vanille, gelée mangue/verveine

Pommes au cidre,

tuile sarrasin, fromage blanc et caramel beurre salé

Stracciatella,

sablé spéculos, ganache montée au café et crème stracciatella