



Le Gué Mary, RPT de Montgermont,
35760 SAINT-GRÉGOIRE
www.restaurant-lehoo.fr
02 99 23 86 66

Les apér'Hoo's

Planche de charcuteries et fromages affinés (pour 2 pers.)	16,00 €
Planche HOO'CEANE (pour 2 pers.) Rillettes de poissons saumon fumé, friture de la mer, toasts crème fouettée ciboulette, pickles d'oignons rouges	15,00 €

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 €
Lillet Tonic Lillet, Schweppes, tranche de citron ou orange	9,50 €
Caipirinha 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 €
Tequila Sunset Tequila, jus d'orange, citron, crème de mûre	9,50 €
Mai Tai Rhum, coïntreau, citron vert, sirop d'orgeat, sucre de canne	10,50 €
Canha Rhum Havana club 7 ans, miel liquide, jus citron vert, eau gazeuse	10,50 €
Hechicera Fresa 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 €
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 €
Américano "Maison" 7 cl	7,90 €
Bière blonde Vedette IPA pression 25 cl	3,80 €
Bière Duvel pression 25 cl	4,80 €
Bière blanche Vedette bouteille 33 cl	4,90 €
Bière Desperados bouteille 33 cl	5,90 €
Bière du mois bouteille 33 cl	6,50 €
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 €
Boissons sans alcool	
Eau minérale, plate ou gazeuse	4,70 €
Sirup à l'eau	3,60 €
Sirup limonade	2,50 €
Jus de fruits	3,50 €
Fraise, ananas, pamplemousse, orange, pomme, maracuja	5,50 €
Coca-Cola, Schweppes, 1/4 Badoit rouge	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)	20,00 €
Grillade du jour comme au barbecue + Boisson au choix (Bière pression ou Café/Thé gourmand)	

MENU DES LOULOUS ET LALAS (jusqu'à 12 ans)	11,00 €
---	---------

Nuggets de poulet Maison frites rustiques	+	Un dessert au choix: Glaces, sorbets
<i>ou</i>		<i>ou</i>
Steak haché Petits légumes ou frites rustiques		Finger Brownies coulis de chocolat et smarties

Entrées

L'Artichaut Farci à la brousse de brebis et blettes, Bellota et espuma de carbonara	14,00 €
La Burrata Véritable fromage traditionnel des Pouilles, petits pois, citron confit et menthe, Huile d'olive Oro italienne de San Severo « Terresanseveresi »	12,00 €
L'Œuf Œuf fermier Bio façon mimosa, asperges vertes croquantes, poutargue et ail des ours	13,00 €
Le Poulet Dôme de poulet fermier et petits pois en gelée, cœur coulant à la roquette	12,00 €
Le Maquereau En escabèche, crû de pommes Granny Smith au radis daïkon, coulis de cresson et pickles de moutarde	11,00 €

Plats

Le Lieu jaune, Braisé au citron confit, bouillon d'étrilles, écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne, olives Kalamata et câpres croustillantes	23,00 €
Le Merlu, Cuit à la plancha, vierge de penne aux herbes et aux coquillages, asperges blanches grillées	21,00 €
Le Maigre, Fumé iodé, déclinaison de radis et navets, mousse au lait ribot	26,00 €
La Salade Marine Mélange de salades avec saumon gravlax, gambas grillées, rillettes de poissons, crudités et crème ciboulette	18,00 €
L'assiette Végétarienne, Risotto de blé noir aux légumes de saison, émulsion à la sauge	16,00 €
La Volaille, Suprême de pintade confite, pressé de cuisses gratinées au Cantal, petits pois en deux façons, émulsion verveine, pickles d'oignons grelot et jus de volaille	22,00 €
L'Agneau, Confit à la sauge, Caponata sicilienne et pâtes conchiglioni	24,00 €
Le Porcelet (à partager) environ 1,3 kg, Epaule de porcelet confit aux légumes de saison et mousseline de fèves	44,00 €
Le Bœuf, Filet de bœuf laqué, beurre de ciboulette, gnocchi frits, fèves sautées et pancetta croustillante	29,00 €
Tartare de bœuf aux huitres ou nature Servi avec frites rustiques ou pommes grenailles	18,00 €
Le Burger du HOO, Pain blanc brioché maison aux pignons de pin, steak haché, mozzarella di Bufala, crème d'artichauts, roquette et tomates séchées	18,00 €
Les suggestions de viande à l'ardoise (Selon cours) (voir ardoise)	

* Supplément garnitures sur les menus et carte : 2 €

menu

Menus du Hoo 39 €

Entrées
L'Artichaut Farci à la brousse de brebis et blettes, Bellota et espuma de carbonara
<i>ou</i>
L'Œuf, Œuf fermier Bio façon mimosa, asperges vertes croquantes, poutargue et ail des ours
<i>ou</i>
Le Maquereau, En escabèche, crû de pommes Granny Smith au radis daïkon, coulis de cresson et pickles de moutarde
Plats
La Volaille, Suprême de pintade confite, pressé de cuisses gratinées au Cantal, petits pois en deux façons, émulsion verveine, pickles d'oignons grelot
<i>ou</i>
Le Merlu, Cuit à la plancha, vierge de penne aux herbes et aux coquillages, asperges blanches grillées
<i>ou</i>
L'Agneau, Confit à la sauge, Caponata sicilienne et conchiglioni
Desserts
Le Citron et Sarrasin Sablé breton au sarrasin, crémeux citron, coque de meringue et nuage au sarrasin
Le Café et la Banane Crème légère au café, biscuit moelleux au chocolat et insert coulant à la banane
La Vanille et la Mangue Cheesecake à la vanille de Papouasie, biscuit de spéculoos et tartare de mangue

La sélection de fromages

Assortiment de fromages affinés du Moulin du Comte Rennes Salade et condiments	9,50 €
--	--------

Nos Desserts Maison

Le Chocolat passion Tartelette cacao, ganache chocolat lacté et crémeux aux fruits de la passion	9,50 €
La Citron et Sarrasin Sablé breton au sarrasin, crémeux citron, coque de meringue et nuage au sarrasin	8,50 €
Le Café et la Banane Crème légère au café, biscuit moelleux au chocolat et insert coulant à la banane	8,50 €
La Vanille et la Mangue Cheesecake à la vanille de Papouasie, biscuit de spéculoos et tartare de mangue	8,50 €
Café, Déca ou Thé Gourmand Accompagné de nos gourmandises maison	9,00 €

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

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

VINS ROUGES

Val de Loire

Chinon Couly Dutheil Les Gravières AOC 2020		28,00 €	
Saint Nicolas de Bourgueil « La Belle du Domaine » Mabileau AOC 2021	5,00 €	19,00 €	29,00 €

Bourgogne

Les Cotilles Vin de France « Pinot noir » 2021	5,50 €	21,00 €	30,00 €
Pommard Domaine « Vaumuriennes » JC Boisset 2018			82,00 €

Beaujolais

Saint Amour Besset Domaine Burrier AOP 2018			36,00 €
---	--	--	---------

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Grand Veneur Domaine Alain Jaume AOP BIO 2020	5,50 €	21,00 €	30,00 €
Collines Rhodaniennes Combe Pilate Chapoutier IGP 2021			35,00 €
Crozes Hermitage, Laurent Habrard AOP 2020			44,00 €
Vacqueyras, "Les Aubes", Domaine Santa Duc AOP 2021			49,00 €

Côtes de Provence

Château Saint Roseline cru classé AOP 2017	7,50 €	28,00 €	42,00 €
--	--------	---------	---------

Bordeaux

Bordeaux AOC « Sens de Leda » 2018	4,50 €	16,00 €	24,00 €
Graves, Château Haut-Selve AOC 2019	6,50 €	25,00 €	38,00 €
Moulis-en-Médoc, Château Mauvesin-Barton AOC 2018			48,00 €
Saint Estèphe, Château La Croix Bonis AOC 2016	9,00 €	32,00 €	52,00 €
Pauillac, Château Tour Pibran AOC 2016			63,00 €
Margaux, Vivens AOC 2017			76,00 €
Saint Julien, Château Teynac AOC 2014			65,00 €
Castillon, Côtes de Bordeaux, Château Pitray «Les Prairies» N. Mitjavile AOC 2020			39,00 €
Castillon, Côtes de Bordeaux Le Versant, C et L. Mitjavile AOC 2021			47,00 €
Côtes de Bourg, Roc de Cambes, E.et F. Mitjavile AOC 2017			140,00 €
Saint Emilion Grand Cru, Château Carteau Côtes Daugay AOC 2019			49,00 €
- Magnum			92,00 €
Sainte Foy, Côtes de Bordeaux, Château Martet, Famille De Conninck AOC 2018			69,00 €

Champagnes AOC

Ruinart R 75 cl	95,00 €
- Magnum	210,00 €
Ruinart blanc de Blancs 75 cl	135,00 €
- Magnum	290,00 €
Veuve Cliquot Brut Carte jaune 75 cl	90,00 €
Haton Brut réserve 75 cl	75,00 €
Louis Roederer brut premier 75 cl	95,00 €

Eau de vie 5 cl

Eau de vie Poire Hepp	9,00 €
Menthe pastille	7,50 €
Get 27, Get 31	7,50 €
Vodka Eristoff	9,50 €
Gin	7,50 €
Gin Français AUDACE à la Française	12,00 €

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

Vins

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

Languedoc Roussillon

Corbières "Le P'tit Spencer" AOP 2018	4,50 €	16,00 €	25,00 €
Les Creisses, Domaine des Creisses, Philippe Chesnelong, AOP 2020			44,00 €
Les Brunes, Domaine des Creisses, Philippe Chesnelong, AOP 2019			65,00 €
La Crapuleuse, Domaine de la Grande Sieste, IGP, St Guilhem Le Desert 2018			45,00 €
Pic Saint Loup, L'Aven des Nymphes, Richard Lavanoux, AOP 2020			47,00 €

Vins du Monde

Termes Bodega Numentia Espagne 2016			48,00 €
Scia Veneto IGT Corvina Italie 2018	5,50 €	21,00 €	30,00 €

VINS BLANCS

Val de Loire

Quincy « Cuvée Saint Vincent », Domaine Charpentier AOC 2021	5,50 €	21,00 €	30,00 €
Savennières, Domaine des Deux Arcs, AOC 2020	6,50 €	24,00 €	35,00 €
Coteaux du Layon moelleux, Domaine des Deux Arcs AOC 2021	5,50 €	21,00 €	30,00 €
Pouilly Fumé « Mademoiselle T » Château de Tracy AOC 2020			39,00 €

Bourgogne

Meursault, Ropiteau AOC 2016			86,00 €
Bourgogne, Domaine Roux Père et Fils AOP 2020			42,00 €
Les Cotilles, « Chardonnay » VDF 2021	5,50 €	21,00 €	30,00 €
Chablis « Rive Droite », Testut AOP 2018			49,00 €
Pouilly Fuissé « Vers Cras », Château Beauregard AOP 2017			59,00 €

Vallée du Rhône

Lubéron, La Ciboise, Domaine Chapoutier, AOP 2021	5,50 €	20,00 €	29,00 €
Saint Joseph, Domaine des Pierrots, Romain d'Aniello AOP 2021			53,00 €

VINS ROSES

Côtes de Provence, cuvée « Symphonie », Maison Ste Marguerite AOP 2022			39,00 €
Côtes de Provence, Roseline Prestige AOP 2021	5,50 €	20,00 €	29,00 €
Château Saint Roseline « Lampe de Méduse » cru classé AOP 2021			36,00 €
- Magnum			72,00 €
Côtes de Provence Whispering Angel Château d'Esclan AOP 2021			41,00 €
- Magnum			82,00 €
Côtes de Provence Château Minuty « Rosé Or » AOP 2021			45,00 €

Whisky 6 cl

Lagavulin single malt 16 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 18 ans d'âge (écossais)	15,00 €
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)	13,00 €
Chivas 18 ans d'âge Scotch (écossais)	13,00 €	Jameson. Irish Whiskey	8,00 €
Chivas extra (écossais)	10,00 €	Jameson. Black Barrel (Irlandais)	9,50 €
Chivas Regal MIZUNARA (écossais)	14,00 €	Four Roses Small Batch	9,50 €
Chivas REGAL XV ETUI OR (écossais)	13,00 €	Strahisla (écossais)	9,50 €
Aberlour (écossais)	11,00 €		

Digestifs 5 cl

Cognac 04 Oragnic JL Pasquet V.S.O.P	12,00 €	Armagnac Château de Laubade VSOP	15,00 €
Rhum Diplomatico Reserva	10,00 €	Calvados Pays d'Auge 11 ans Roger Groult VSOP	15,00 €
Rhum Zacapa 23	14,00 €	Baileys Original Irish Cream	8,00 €
Rhum Dom Papa	10,00 €	Cointreau	8,00 €
Rhum La Hechicera Colombie	14,00 €		



Installation de bornes de recharges véhicules électriques