



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** 10,00 €  
**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 €  
**Muscot 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 €  
**Sirop à l'eau** 3,80 €  
**Sirop limonade** 2,50 €  
**Jus de fruits** Fraise, ananas, pamplemousse, orange, pomme 3,50 €  
**Coca-Cola, Schweppes** 5,50 €  
**Plançoët 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** frites rustiques ou **Steak haché** Petits légumes ou frites rustiques **+ Un dessert au choix :** Glaces ou Finger Brownies et smarties

### Entrées

**Huîtres creuses de Cancale n°3**  
Les 6 : 11,00 € Les 9 : 17,00 € Les 12 : 22,00 €  
**L'Asperge** 14,00 €  
Asperges vertes grillées, huîtres tièdes et son émulsion, pétales de magret fumé  
**L'Oeuf** 13,00 €  
(Œuf parfait, déclinaison de petits pois, taboulé de choux romanesco)  
**Le Cochon** 13,00 €  
Croustillant de pied de cochon, condiments raifort, céleri en rémoulade truffée et ail noir  
**Le Chèvre** 12,00 €  
Fromage de chèvre à l'huile « Terresanseveresi », tuile au thym, vierge aux abricots secs et pignons de pin sur biscuit madeleine aux olives

### Plats

**Le Flétan sauvage** 27,00 €  
Pak-choï, petits pois, salade de salicornes aux pistaches croustillantes et beurre blanc à la rhubarbe  
**La Lotte** 26,00 €  
Médaille de lotte pané au curry, purée de courgettes et fumet crémé au safran  
**Le Merlu** 24,00 €  
Pavé de merlu, asperges, fèves et morilles, mousseline de pommes de terre aux algues et citron confit  
**L'assiette Végétarienne** 19,00 €  
Pâtes pappardelle à la Caponata sicilienne et burrata  
**Le Boeuf** 26,00 €  
Faux filet de bœuf race à viande, vinaigrette aux brocolis et cacahuètes, blettes et jus corsé  
**L'Agneau** 25,00 €  
Agneau confit en croûte avec condiment échalote romarin, panisse croustillante et millefeuille de carottes  
**La Volaille** 23,00 €  
Suprême de poulet fermier lardé, conchiglioni farcis aux artichauts, encornets fondants, gremolata aux agrumes et coulis kalamansi  
**Le Porcelet, (à partager) environ 1,3 kg** 45,00 €  
Épaule 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 Buffala et roquette  
**Le Tartare de bœuf nature ou aux huîtres** 18,00 €  
Servi avec des frites fraîches

\* Supplément garnitures sur les menus et carte : 2 €

### Menus du Hoo 39 €

**Entrées**  
**L'Oeuf**  
(Œuf parfait, déclinaison de petits pois, taboulé de choux romanesco)  
**Le Cochon**  
Croustillant de pied de cochon, condiments raifort, céleri en rémoulade truffée et ail noir  
**Le Chèvre**  
Fromage de chèvre à l'huile « Terresanseveresi », tuile au thym, vierge aux abricots secs et pignons de pin sur biscuit madeleine aux olives  
**Plats**  
**L'Agneau**  
Agneau confit en croûte avec condiment échalote romarin, panisse croustillante et millefeuille de carottes  
**Le Merlu**  
Pavé de merlu, asperges, fèves, morilles et mousseline de pommes de terre aux algues et citron confit  
**La Volaille**  
Suprême de poulet fermier lardé, conchiglioni farcis aux artichauts, encornets fondants, gremolata aux agrumes et coulis kalamansi  
**Desserts**  
**Le Chocolat et le Caramel**  
Tartelette chocolat, praliné aux amandes et noisettes, mousse chocolat Valrhona 70%, crémeux caramel  
**La Poire et la Fève Tonka**  
Vacherin sorbet poire, tuile feuillantine croustillante, poires aux épices et émulsion à la fève Tonka  
**La Vanille et la Rhubarbe**  
Cheesecake à la vanille, rhubarbe pochée et crumble à la noisette

### La sélection de fromages

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

### Nos Desserts Maison

**La Passion et le Thym** 9,50 €  
Mousse passion, cœur crémeux fruits de la passion au thym et biscuit aux graines de courges  
**Le Chocolat et le Caramel** 9,00 €  
Tartelette au chocolat, praliné aux amandes et noisettes, mousse chocolat Valrhona 70% et crémeux caramel  
**La Poire et la Fève Tonka** 9,00 €  
Vacherin sorbet poire, tuile feuillantine croustillante, poires aux épices et émulsion à la fève Tonka  
**La Vanille et la Rhubarbe** 9,00 €  
Cheesecake à la vanille, rhubarbe pochée et crumble à la noisette  
**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
<b>VINS ROUGES</b>				<b>Languedoc Roussillon</b>			
<b>Val de Loire</b>				Pays d'Oc, Saint Victor Syrah, Gérard Bertrand, IGP <b>2021</b>	5,50	21,00	32,00 €
Chinon Couly Dutheil Les Gravières AOC <b>2022</b>			32,00 €	Les Creisses, Domaine des Creisses, Philippe Chesnelong, AOP <b>2022</b>			48,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil « La Belle du Domaine » Mabileau AOC <b>2022</b>	5,00	19,00	29,00 €	Les Brunes, Domaine des Creisses, Philippe Chesnelong, AOP <b>2020</b>			65,00 €
<b>Bourgogne</b>				La Crapuleuse, Domaine de la Grande Sieste, IGP, St Guilhem Le Desert <b>2018</b>			45,00 €
Les Cotilles Vin de France « Pinot noir » AOP <b>2022</b>	5,50	21,00	30,00 €	Pic Saint Loup, L'Aven des Nymphes, Richard Lavanoux, AOP <b>2021</b>			47,00 €
Coteaux de l'Auxois, Flavigny Alesia Oppidum IGP <b>2020</b>			45,00 €	La Clape, Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand AOP <b>2021</b>			59,00 €
Hautes-Côtes de Nuits, Hudelot, « Les Roncières » AOP <b>2020</b>			39,00 €	<b>VINS BLANCS</b>			
Irancy, Domaine des Malandes, AOP <b>2022</b>			38,00 €	<b>Val de Loire</b>			
<b>Beaujolais</b>				Quincy « Cuvée Saint Vincent », Domaine Charpentier AOC <b>2022</b>	6,00	22,00	32,00 €
Morgon, Domaine Lathuilière Gravallon, AOP <b>2020</b>			36,00 €	Savennières, Domaine des Deux Arcs, AOC <b>2021</b>	6,50	24,00	36,00 €
<b>Vallée du Rhône</b>				Coteaux du Layon moelleux, Domaine des Deux Arcs AOC <b>2022</b>	5,50	21,00	30,00 €
Côtes du Rhône Grand Veneur, Domaine Alain Jaume AOP BIO <b>2022</b>	5,50	21,00	30,00 €	Pouilly Fumé « Mademoiselle T » Château de Tracy AOC <b>2022</b>			39,00 €
Crozes-Hermitage, Laurent Habrard AOP BIO <b>2021</b>			44,00 €	<b>Bourgogne</b>			
Les Amandiers, Usseglio, Vin de France			34,00 €	Bourgogne, Domaine Roux Père et Fils AOP <b>2020</b>			42,00 €
<b>Côtes de Provence</b>				Les Cotilles, « Chardonnay » VDF <b>2022</b>	5,50	21,00	30,00 €
Château Saint Roseline cru classé AOP <b>2019</b>	7,50	28,00	42,00 €	Chablis, Saint Pierre, Regnard, AOP <b>2022</b>			49,00 €
<b>Bordeaux</b>				Hautes-Côtes de Nuits, Hudelot « les Plançons » AOP <b>2022</b>			39,00 €
Bordeaux AOC « Sens de Leda » <b>2019</b>	4,50	16,00	24,00 €	Meursault, Ropiteau AOC <b>2020</b>			86,00 €
Graves, Château Haut-Selve AOC <b>2019</b>			38,00 €	<b>Vallée du Rhône</b>			
Margaux, Vivens AOC <b>2016</b>			76,00 €	Lubéron, Château Val Joanis, AOP <b>2022</b>	5,50	21,00	30,00 €
Castillon, Côtes de Bordeaux, Château Pitray «Les Prairies» N. Mitjavile AOC <b>2020</b>			39,00 €	Saint Joseph, Domaine des Pierrots, Romain d'Aniello AOP <b>2021</b>			53,00 €
Castillon, Côtes de Bordeaux Le Versant, C et L. Mitjavile AOC <b>2020</b>			47,00 €	<b>VINS ROSES</b>			
Castillon, Côtes de Bordeaux Domaine de l'Aurage, L. Mitjavile AOC <b>2020</b>			82,00 €	Côtes de Provence, cuvée « Symphonie », Maison Ste Marguerite AOP <b>2022</b>			39,00 €
Côtes de Bourg, Roc de Cambes, E. et F. Mitjavile AOC <b>2017</b>			145,00 €	Côtes de Provence, Roseline Prestige AOP <b>2022</b>	5,50	21,00	30,00 €
Saint Emilion Grand Cru, Château Carteau Côtes Daugay AOC <b>2019</b>			49,00 €	Château Saint Roseline « Lampe de Méduse » cru classé AOP <b>2022</b>			37,00 €
Magnum			92,00 €				
Sainte Foy, Côtes de Bordeaux, Château Martet, Famille De Conninck AOC <b>2019</b>			69,00 €				

### 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 €

### 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 12 ans d'âge (écossais) 13,00 €
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) 15,00 €
Chivas 18 ans d'âge Scotch (écossais) 13,00 €	Jameson. Irish Whiskey (Irlandais) 8,00 €
Chivas extra (écossais) 10,00 €	Jameson. Black Barrel (Irlandais) 9,50 €
Chivas Regal MIZUNARA (écossais) 14,00 €	Four Roses Small Batch (USA) 9,50 €
Chivas REGAL XV ETUI OR (écossais) 13,00 €	The Deacon Blended (Ecosse) 12,00 €
Aberlour (écossais) 11,00 €	

### Digestifs 5 cl

Cognac O4 Organic JL Pasquet V.S.O.P 12,00 €	Armagnac Château de Laubade VSOP 15,00 €	Menthe pastille 7,50 €
Rhum Diplomatico Reserva 10,00 €	Calvados Pays d'Auge 12 ans Roger Groult VSOP 15,00 €	Get 27, Get 31 7,50 €
Rhum Zacapa 23 14,00 €	Baileys Original Irish Cream 8,00 €	Vodka Eristoff 9,50 €
Don Papa Masskara 11,00 €	Cointreau 8,00 €	Gin Monkey 47 8,50 €
Rhum La Hechicera Colombie 14,00 €	Eau de vie Poire Hepp 9,00 €	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