



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 12,00 €  
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 lié, 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 €  
Americano "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 €  
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 €

**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 3,80 €  
Sirop à l'eau 2,50 €  
Sirop limonade 3,50 €  
Jus de fruits Fraise, ananas, pamplemousse, orange, pomme 5,50 €  
Coca-Cola, Schweppes 4,90 €  
Plancoët 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 Jospé + Boisson au choix (Bière pression ou Café/Thé gourmand)

**MENU DES LOULOUS ET LALAS** (jusqu'à 12 ans) 12,00 €  
Nuggets de poulet Maison + Un dessert au choix :  
frites rustiques ou Glaces ou Finger Brownies et smarties  
Steak haché Petits légumes ou frites rustiques

### Entrées

**Huîtres creuses de Cancale n°3**  
Les 6 : 11,00 € Les 9 : 13,00 € Les 12 : 22,00 €  
**La Pintade** 13,00 €  
Pressé de pintade confite, pain perdu Maison brioché à la châtaigne, velouté de champignons.  
**Le Crabe** 14,00 €  
Brouillade d'œufs aux gambas, mousse au crabe, feuilleté au sarrazin  
**Les Escargots** 13,00 €  
Escargots et champignons poêlés, purée d'ail et coulis de persil  
**Le Potimarron** 13,00 €  
Farci au pâté de campagne Maison, Pickles de légumes et chutney de cornichons

### Plats

**Les Noix de Saint Jacques** 27,00 €  
Snackées, poireaux confits au beurre d'algues, tuile au sarrazin et crème à la cardamome  
**Le Merlu** 24,00 €  
Pavé de merlu poêlé, mogettes de Vendée, bouillon à la noix de coco et sésame noir  
**L'Assiette Végétarienne** 19,00 €  
Risotto de sarrazin, butternut rôti, pleurotes grillées et brisures de châtaignes  
**Le Lapin** 24,00 €  
Râble de lapin pané à la moutarde à l'ancienne, endives confites au curry et à l'algue Nori, purée cardinale  
**Le Bœuf** 26,00 €  
Déclinaison autour du bœuf, millefeuille de pommes de terre et polenta crémeuse torréfiée  
**Le Porcelet**, (à partager) environ 1,2 kg 46,00 €  
Épaule de porcelet confite, légumes de saison  
**Le Burger du HOO** 18,00 €  
Pain blanc brioché maison aux graines de courges, steak haché, poêlée de champignons, compotée d'oignons roses de Bretagne, tomate de montagne à l'ail des ours, aigre douce de courges  
**Le Tartare de bœuf nature ou aux huîtres** 18,00 €  
Servi avec des frites fraîches et salade

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

### Menus du Hoo 39 €

#### Entrées

**La Pintade**  
Pressé de pintade confite, pain perdu Maison brioché à la châtaigne, velouté de champignons

#### Les Escargots

Escargots et champignons poêlés, purée d'ail et coulis de persil

#### Le Potimarron

Farci au pâté de campagne Maison, pickles de légumes et chutney de cornichons

#### Plats

##### Le Lapin

Râble de lapin pané à la moutarde à l'ancienne, endives confites au curry et à l'algue Nori, purée cardinale

##### Le Merlu

Pavé de merlu poêlé, mogettes de Vendée, bouillon à la noix de coco et sésame noir

##### Le Bœuf

Déclinaison autour du bœuf, millefeuille de pommes de terre et polenta crémeuse torréfiée

#### Desserts

##### La Crème brûlée à la mangue

Crème brûlée, compotée de mangue, arlette croustillante, mangue fraîche

##### Le Vacherin façon Montblanc

Glacé aux marrons, meringue italienne et crème de marrons

##### Le Café et la Banane

Mousse au café, cœur à la banane, brownie banane

### La sélection de fromages

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

### Nos Desserts Maison

**Le Chou craquelin** 9,50 €  
Chou craquelin au chocolat, crème légère à la vanille, cœur caramel au beurre salé  
**La Crème Brûlée à la mangue** 9,00 €  
Crème brûlée, compotée de mangue, arlette croustillante, mangue fraîche  
**Le Vacherin façon Montblanc** 9,00 €  
Glacé aux marrons, meringue italienne et crème de marrons  
**Le Café et la Banane** 9,00 €  
Mousse au café, cœur à la banane, brownie banane  
**Café Iilly, Déca Iilly 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

	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>				Les Creisses, Domaine des Creisses, Philippe Chesnelong, AOP 2022			48,00 €
Chinon Couly Dutheil Les Gravrières AOC 2022			32,00 €	Les Brunes, Domaine des Creisses, Philippe Chesnelong, AOP 2020			65,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil « La Belle du Domaine » Mabileau AOC 2023	5,00	19,00	29,00 €	Pic Saint Loup, L'Aven des Nymphes, Richard Lavanoux, AOP 2022			47,00 €
				La Clape, Château l'Hospitalet, Gérard Bertrand AOP 2021			59,00 €
				Maury sec, Domaine Mas Amiel, vers le Nord AOP 2020			39,00 €
<b>Bourgogne</b>				<b>VINS BLANCS</b>			
Saint-Aubin, Domaine Roux Père & Fils AOC 2022			65,00 €	<b>Val de Loire</b>			
Les Cotilles Vin de France « Pinot noir » AOP 2022	5,50	21,00	30,00 €	Quincy « Cuvée Saint Vincent », Domaine Charpentier AOC 2023	6,00	22,00	32,00 €
Coteaux de l'Auxois, Flavigny Alesia Oppidum IGP 2022			46,00 €	Savennières, Domaine des Deux Arcs, AOC 2022	6,50	24,00	36,00 €
Hautes-Côtes de Nuits, Hudelot, « Les Roncières » AOP 2022			39,00 €	Coteaux du Layon moelleux, Domaine des Deux Arcs AOC 2022	5,50	21,00	30,00 €
Irancy, Domaine des Malandes, AOP 2023			38,00 €	Pouilly Fumé « Mademoiselle T » Château de Tracy AOC 2023			39,00 €
<b>Beaujolais</b>				<b>Bourgogne</b>			
Morgon, Domaine Lathuilière Gravallon, AOP 2020			36,00 €	Bourgogne Côtes d'Or, Domaine Roux Père et Fils AOP 2021			42,00 €
				Les Cotilles, « Chardonnay » VDF 2023	5,50	21,00	30,00 €
<b>Vallée du Rhône</b>				Hautes-Côtes de Nuits, Hudelot « les Plançons » AOP 2022			
Côtes du Rhône Chute Libre, Domaine de Boisseyt AOP 2022	5,50	21,00	30,00 €	Meursault, Ropiteau AOC 2020			86,00 €
Les Amandiers, Usseglio, Vin de France			34,00 €	<b>Vallée du Rhône</b>			
Gigondas, Domaine Santa Duc AOP 2021			69,00 €	Lubéron, Château Val Joanis, AOP 2022	5,50	21,00	30,00 €
Vacqueyras, Château Bois d'Arlene, RE.NE.SENS AOP 2022			42,00 €	Saint Joseph, Domaine des Pierrots, Romain d'Aniello AOP 2021			53,00 €
<b>Côtes de Provence</b>				<b>VINS ROSES</b>			
Château Saint Roseline cru classé AOP 2020	7,50	28,00	42,00 €	Côtes de Provence, cuvée « Symphonie », Maison Ste Marguerite AOP 2022			
				Côtes de Provence, Roseline Prestige AOP 2022	5,50	21,00	30,00 €
				Château Saint Roseline « Lampe de Méduse » cru classé AOP 2023			37,00 €
<b>Bordeaux</b>							
Saint Estèphe, Château de Pez AOC 2018			79,00 €				
Graves, Château Haut-Selve AOC 2020	7,00	26,00	38,00 €				
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 2020			47,00 €				
Castillon, Côtes de Bordeaux Domaine de l'Aurage, L. Mitjavile AOC 2020			82,00 €				
Côtes de Bourg, Roc de Cambes, E.et F. Mitjavile AOC 2017			145,00 €				
Sainte Foy, Côtes de Bordeaux, Château Martet, Famille De Conninck AOC 2019			69,00 €				

### Champagnes AOC

Ruinart R 75 cl 95,00 €  
- Magnum 210,00 €  
Ruinart blanc de Blancs 75 cl 135,00 €  
- Magnum 290,00 €  
Hatton 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 €  
Oban single malt 14 ans d'âge (écossais) 13,00 €  
Cardhu single malt 12 ans d'âge (écossais) 11,00 €  
Jack Daniel's (USA) 9,00 €  
Chivas 18 ans d'âge Scotch (écossais) 13,00 €  
Chivas extra (écossais) 10,00 €  
Chivas Regal MIZUNARA (écossais) 14,00 €  
Chivas REGAL XV ETUI OR (écossais) 13,00 €  
Aberlour (écossais) 11,00 €  
Scarabus Islay (écossais) 14,00 €  
The Glenlivet single mat 12 ans d'âge (écossais) 13,00 €  
The Glenlivet founder reserve (écossais) 9,00 €  
The Glenlivet F.OAK 15 ans (écossais) 15,00 €  
Jameson. Irish Whiskey (Irlandais) 8,00 €  
Jameson. Black Barrel (Irlandais) 9,50 €  
Four Roses Small Batch (USA) 9,50 €  
The Deacon Blended (Ecosse) 12,00 €

### Digestifs 5 cl

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

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



Installation de bornes de recharges véhicules électriques