

Le restaurant est ouvert
le dimanche midi !

Les apér’Hoo’s

- Planchette de charcuteries ibériques
et fromages affinés (pour 2 pers.) 18,00 €
- Croque Monsieur à la truffe 8,00 €

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	9,50 €
Caipirinha	
Cachaça, purée passion, 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 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 €
Américano “Maison” 7 cl	7,90 €
Espresso Martini Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre de cannes	9,50 €

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 Belge Vedett IPA pression 25 cl	3,90 €
Bière blonde Belge Duvel 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 €	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 Josper	
+ 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 fraîches
et salade
ou

Steak haché

frites fraîches

Un dessert au choix :

Glaces ou
Finger Brownies
et Smarties

Entrées

L’Oignon	12,00 €
Tarte fine au sarrasin, oignons caramélisés et émulsion à l’Epoisses	

L’Escargot	14,00 €
Cromesquis d’escargot, gel persil, radis Daikon confit et bouillon dashi	

La Raviole	13,00 €
Raviole de joues de bœuf confite, velouté de butternut et noisette	

L’Œuf	12,00 €
Riz japonais, cœur de sabayon au miso, crème et pickles de champignons, bonite séchée	

Plats

L’Encornet et la Gambas	24,00 €
Risotto au Kimchi (choux fermentés), poireaux laqués au soja et au miel, tuile à l’encre de seiche et bisque de gambas	

Le Merlu	25,00 €
Pavé de merlu, mousseline de choux-fleurs au curcuma, vierge de choux fleurs et émulsion au lait ribot	

L’Assiette Végétarienne	19,00 €
Risotto de sarrasin, butternut rôti, pleurotes grillées et brisures de châtaignes	

Le Porc	24,00 €
Filet mignon, joues de porc confite bardés de poitrine, polenta croustillante à la châtaigne, jus aux cépes	

Le Bœuf	30,00 €
Millefeuille de bœuf au foie gras et lard de Colonnata, mousseline de pommes de terre à la truffe, échalotes confites	

Le Porcelet,	
(à partager pour deux personnes) environ 1,2 kg	
46,00 €	
Épaule de porclet cuite à basse température, 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, frites fraîches et salade	

Le Tartare de bœuf classique	
OU aux huîtres	18,00 €
Préparé, frites fraîches et salade	

* Supplément garnitures sur les menus et carte : 2 €

menu

Menus du Hoo 39 €

Entrées

L’Œuf

Riz japonais, cœur de sabayon au miso, crème et pickles de champignons, bonite séchée

L’Escargot

Cromesquis d’escargot, gel persil, radis Daikon confit et bouillon dashi

L’Oignon

Tarte fine au sarrasin, oignons caramélisés et émulsion à l’Epoisses

Plats

L’Encornet et la Gambas

Risotto au Kimchi (choux fermentés), poireaux laqués au soja et au miel, tuile à l’encre de seiche et bisque de gambas

Le Porc

Filet mignon, joues de porc confites bardé de poitrine, polenta croustillante à la châtaigne, jus aux cépes

Le Merlu

Pavé de merlu, mousseline de choux-fleurs au curcuma, vierge de choux-fleurs et émulsion au lait ribot

Desserts

Le Chocolat Coudre

Crèmeux au potimarron, ganache chocolat au lait et graines de courges caramélisées

L’Exotique

Mousse à la mangue, rocher coco, insert passion à la mangue fraîche, croustillant coco et chocolat blanc

Le Tiramisu Noisette

Espuma mascarpone au café, praliné noisette / Amaretto, chapelure au café et noisettes caramélisées

La sélection de fromages

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

Nos Desserts Maison

La Poire et le Sarrasin	9,50 €
Poire pochée, croquant et espuma au sarrasin, caramel à la sauge	

Le Tiramisu Noisette	9,00 €
Espuma mascarpone au praliné noisette / Amaretto, chapelure au café et noisettes caramélisées	

L’Exotique	9,00 €
Mousse à la mangue, rocher coco, insert passion à la mangue fraîche, croustillant coco et chocolat blanc	

Le Chocolat Coudre	9,00 €
Crèmeux au potimarron, ganache chocolat au lait et graines de courges caramélisées	

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

Vins

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

VINS ROUGES

Val de Loire

Chinon Couly Dutheil Les Gravières AOC			32,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil			
« La Belle du Domaine » Mabileau AOC	5,00	19,00	29,00 €
Saumur-Champigny, Les clos Maurice-Volage AOP			38,00 €

Bourgogne

Saint-Aubin, Domaine Roux Père & Fils, AOC			65,00 €
Irancy, Domaine des Malandes, AOP			38,00 €
Les Cotilles Vin de France « Pinot noir » AOP	5,50	21,00	30,00 €
Hautes-Côtes de Nuits, Hudelot, « Les Roncières » AOP			39,00 €

Beaujolais

Morgon, Domaine Lathuillère Gravaillon, AOP			36,00 €
Fleurie, Château de Beauregard, Joseph Burrier « Poncié », AOP			39,00 €

Vallée du Rhône

Les Amandiers, Usseglio, Vin de France			34,00 €
Vacqueyras, Château Bois d’Arlene, RE.NE.SENS AOP			42,00 €

Côtes de Provence

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

Bordeaux

Saint Estèphe, Château de Pez AOC			79,00 €
Graves, Château Haut-Selve AOC	7,00	26,00	39,00 €
Castillon, Côtes de Bordeaux,			
Château Pitray « Les Prairies » N. Mitjavile AOC			42,00 €
Castillon, Côtes de Bordeaux Le Versant, C et L. Mitjavile AOC			47,00 €
Côtes de Bourg, Roc de Cambes, E.et F. Mitjavile AOC			145,00 €
Sainte Foy, Côtes de Bordeaux,			
Château Martet, Famille De Conninck AOC			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 €

Mousquet, Blanc de Blancs, crémant de Gascogne	32 €
--	------

Digestifs 5 cl

Cognac 04 Organic		Calvados Pays d’Auge 12 ans	
JL Pasquet V.S.O.P	12,00 €	Roger Groult VSOP	15,00 €
Rhum Diplomatico		Baileys Original	
Reserva	10,00 €	Irish Cream	8,00 €
Rhum Zacapa 23	14,00 €	Cointreau	8,00 €
Don Papa Masskara	11,00 €	Eau-de-vie Poire	9,00 €
Rhum La Hechicera		Menthe pastille	7,50 €
Colombie	14,00 €	Get 27, Get 31	7,50 €
Armagnac Château		Gin Monkey 47	8,50 €
de Laubade VSOP	15,00 €		

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

Whisky 6 cl

Lagavulin single malt 8 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 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 €

