

Le restaurant est ouvert le dimanche midi !

Les apér’Hoo’s

• La Planchette de charcuteries ibériques et fromages affinés (pour 2 pers.)	18,00 €
• La Terrine du chef	12,00 €
• Le Croque Monsieur à la truffe	8,00 €

Boissons

Cocktails 12 cl

Cocktail maison	6,50 €
Spritz Apérol, vin pétillant, tranche d'orange	10,50 €
Spritz Saint Germain	12,00 €
Lillet Tonic Lillet, Schweppes	9,50 €
Caïpirinha 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 €
Maï 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 €
Espresso Martini Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre de canne	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 8 cl	6,00 €
Suze, Campari, Martini rouge et blanc 6 cl	4,90 €
Porto rouge et blanc 8 cl	5,90 €
Kir pétillant (pêche, cassis, mûre, framboise) 10 cl	5,50 €
Kir vin blanc 12 cl	4,50 €
Ricard 3 cl	3,90 €

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 €	

Entrées

Huîtres creuses de Cancale n°3		
Les 6 : 11,00 €	Les 9 : 17,00 €	Les 12 : 22,00 €
Le Foie gras		17,00 €
De canard mi-cuit, parfumé au muscat, nuage au verjus, gelée à la pomme et pain d'épices		
L'Œuf parfait		10,00 €
Crème Dubarry truffée, huile de noisettes et mouillettes de jambon		
Le Hareng		12,00 €
Crème au raifort, poireaux rôtis et sauce gribiche		
La Raclette		12,00 €
Cromesquis de pommes de terre, espuma de fromage à raclette, chips de chorizo et copeaux de coppa, chutney de cornichons,		

Plats

La Noix de Saint-Jacques	27,00 €
Panais à la vanille, émulsion à la betterave, à la clémentine et gel au pamplemousse	
Le Cabillaud	25,00 €
Filet de cabillaud au miso, endive confite à l'orange sanguine, condiment cacahuète, ail et gingembre	
L'Assiette Végétarienne	19,00 €
Risotto de sarrasin, butternut rôti, pleurotes grillées et brisures de châtaignes	
Le Cassoulet	23,00 €
Magret de canard, poitrine de porc croustillante, espuma de cassoulet et haricots de Castelnaudary	
Le Bœuf	24,00 €
En deux cuissons, (confit et crû), avec son bouillon, nouilles de riz, coriandre et pickles d'ail	
Le Porcelet (à partager pour deux personnes) environ 1,2 kg	47,00 €
Epaule de porclet 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, tomme de montagne à l'ail des ours, aigre douce de courges	
Le Tartare de bœuf classique OU aux huîtres	18,00 €
Préparé, frites fraîches et salade	

La sélection de fromages

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

Nos Desserts Maison

Le Chocolat Menthe	9,50 €
Biscuit moelleux au chocolat, ganache chocolat blanc menthe, crémeux chocolat noir et gel à la menthe	
La Vanille et le Miso	9,00 €
Croustillant vanille et noisette, confit miso vanille et crème à la vanille, glaçage vanille grillée	
La Poire et l'Earl Grey	9,00 €
Mousse légère et biscuit Earl Grey, compotée de poire pochée à la liqueur de fleur de sureau	
Riz au lait de coco	9,00 €
Mangue caramélisée, fruits de la passion et sorbet à la mangue	
Café Illy, Déca Illy ou Thé Dammann Gourmand	9,00 €
Accompagné de nos gourmandises maison	

Menu du Hoo 39€

Entrées

L'Œuf parfait

Crème Dubarry truffée, huile de noisettes et mouillettes de jambon

La Raclette

Cromesquis de pommes de terre, espuma de fromage à raclette, chips de chorizo et copeaux de coppa, chutney de cornichons

Le Hareng

Crème au raifort, poireaux rôtis et sauce gribiche

Plats

Le Bœuf

En deux cuissons, (confit et crû), avec son bouillon, nouilles de riz, coriandre et pickles d'ail

Le Cabillaud

Filet de cabillaud au miso, endive confite à l'orange sanguine, condiment cacahuète, ail et gingembre

Le Cassoulet

Magret de canard, poitrine de porc croustillante, espuma de cassoulet et haricots de Castelnaudary

Desserts

La Vanille et le Miso

Croustillant vanille et noisette, confit miso et crème à la vanille, glaçage vanille grillée

La Poire et l'Earl Grey

Mousse légère et biscuit Earl Grey, compotée de poire pochée à la liqueur de fleur de sureau

Riz au lait de coco

Mangue caramélisée, fruits de la passion et sorbet à la mangue



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

Menu des Loulous et Lalas

(jusqu'à 12 ans) - 12,00 €

Nuggets
de poulet Maison
frites fraîches et salade

+

Un dessert
au choix :
Glaces
ou
Finger Brownies
et Smarties

ou
Steak haché
frites fraîches et salade

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)	

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



* Supplément garnitures sur les menus et carte : 2 €