

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 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 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 €

Le Foie gras

De canard mi-cuit, parfumé au muscat, nuage au verjus, gelée à la pomme et pain d'épices

L'Œuf parfait

Crème Dubarry truffée, huile de noisettes et mouillettes de jambon

Le Hareng

Crème au raifort, poireaux rôtis et sauce gribiche

La Raclette

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

Panais à la vanille, émulsion à la betterave, à la clémentine et gel au pamplemousse

Le Cabillaud

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

L'Assiette Végétarienne

Risotto de sarrasin, butternut rôti, pleurotes grillées et brisures de châtaignes

Le Cassoulet

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

Le Bœuf

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

Epaule de porcelet confite, légumes de saison

47,00 €

Le Burger du HOO

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,

crèmeux chocolat noir et gel à la menthe

La Vanille et le Miso

9,00 €

Croutillant 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 Castelnau

Desserts

La Vanille et le Miso

Croutillant 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 €	Un dessert au choix : + Glaces ou Finger Brownies et Smarties
--	---	---

Menus déjeuner

Voir ardoise (servis le midi en semaine hors jours fériés)	22,00 €
Entrée + plat + dessert	19,00 €
Entrée + plat ou Plat + dessert	13,00 €
Plat du jour : poisson ou viande	21,00 €
MENU GRILL (Servi le midi hors jours fériés)	Grillade du jour cuite au Jospé + Boisson au choix
[Bière pression ou Café/Thé gourmand]	

Champagne, Digestif gourmand

Champagne sélection du HOO, Get 27/31, Cognac avec nos gourmandises Maison



Sarl Hervé
CLOISONS SÈCHES
REVÉTEMENTS DE SOLS
CHAPE FLUIDE
5 rue Clément Ader - 35340 LIFFRÉ 02 99 66 33 41

