

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	7,50 €
Spritz Apérol, vin pétillant, tranche d'orange	10,50 €
Spritz Saint Germain	12,00 €
Lillet Tonic Lillet, Schweppes	9,50 €
Caïpirinha Cachapa, 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” 8 cl	9,50 €
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	6,50 €
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 1L : 4,90 € 50 cl : 3,90 €	
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 : 16,50 €	Les 12 : 22,00 €
La Tomate	12,00 €	
Tomate confite, siphon de burrata à la tagette, sauce vierge aux pignons de pin et pêche blanche		
Le Rouget	14,00 €	
Rouget farci à la purée de pois chiches, aux olives et au chorizo, salade de fenouil aux agrumes		
Le Porc	12,00 €	
Dés de poitrine de porc confite, Saint-Nectaire croustillant à la marmelade de poivrons		
l'Œuf	11,00 €	
Ile flottante salée, mayonnaise à l'ail et au curcuma, crème de brocolis aux sésames		

Plats

L’Encornet	24,00 €
Lamelle d'encornet fondante, tombée de blettes citronnées, fenouil confit safrané, sabayon au cumin, risotto de blé fumé.	
Le Thon	25,00 €
Steak de thon albacore, concassé de tomates épicées, courgettes grillées, cassis au chipotle	
L’Assiette Végétarienne	19,00 €
Pate papardelle à la caponata sicilienne et burrata.	
La Salade du HOO	18,00 €
Mélange de salades, avocat, tomates, concombres, olives de Kalamata, pastèque, oignon rouge, pignons de pin, myrtilles, herbes fraîches et huile d'olive citronnée	
La Volaille	23,00 €
Suprême de poulet en basse température, cuisse marinée et frite, crème de maïs au paprika fumé, condiment au jalapeño et ananas.	
L’Agneau	26,00 €
Epaule d'agneau confite, aubergine au miso, figue fraîche, chutney de framboises aux oignons rouges, jus d'agneau corsé au vin rouge.	
Le Burger du HOO	18,00 €
Pain blanc brioché maison aux pignons de pin, steak haché, crème d'artichaut, sauce tomate, oignon rouge, mozzarella, roquette, frites fraîches et salade	
Le Porcelet, (à partager) environ 1 kg.	47,00 €
Epaule de porcelet confite, légumes de saison	
Le Tartare de Bœuf Nature ou aux Huîtres	18,00 €
Préparé, frites fraîches et salade	
Le Tartare de Saumon	22,00 €
A la mangue, guacamole et papardelle au pesto	

La sélection de fromages

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

Nos Desserts Maison

L’Abricot	9,50 €
Brioche perdue, abricot rôti et en marmelade, chantilly à la sarriette	
Le Melon	9,50 €
Melon au miel et aux épices, compotée de melon, condiment au gingembre, graines de courge caramélisées et arlette à la cannelle	
Les Fruits Rouges	9,50 €
Biscuit pain de Gênes, crémeux à la mûre, mousse au thé fruits rouges et confiture de framboise	
Le Chocolat Citron	9,50 €
Biscuit brownie, gianduja au citron, duo de mousses (au praliné et au chocolat), guimauve au citron	
Café Illy, Déca Illy ou Thé Dammann Gourmand	9,50 €
Accompagné de nos gourmandises	

Menu du Hoo 39€

Entrées

La Tomate

Tomate confite, siphon de burrata à la tagette, sauce vierge aux pignons de pin et pêche blanche

Le Porc

Dés de poitrine de porc confite, Saint-Nectaire croustillant à la marmelade de poivrons

l’Œuf

Ile flottante salée, mayonnaise à l'ail et au curcuma, crème de brocolis aux sésames

Plats

L’Encornet

Lamelle d'encornet fondante, tombée de blettes citronnées, fenouil confit safrané, sabayon au cumin, risotto de blé fumé

Le Thon

Steak de thon albacore, concassé de tomates épicées, courgettes grillées, cassis au chipotle

La Volaille

Suprême de poulet en basse température, cuisse marinée et frite, crème de maïs au paprika fumé, condiment au jalapeño et ananas.

Desserts

Le Melon

Melon au miel et aux épices, compotée de melon, condiment au gingembre, graines de courge caramélisées et arlette à la cannelle

Les Fruits Rouges

Biscuit pain de Gênes, crémeux à la mûre, mousse au thé fruits rouges et confiture de framboise

Le Chocolat Citron

Biscuit brownie, gianduja au citron, duo de mousses (au praliné et au chocolat), guimauve au citron

* Supplément garnitures sur les menus et carte : 2 €



www.restaurant-lehoo.fr
02 99 23 86 66

Menu inspiration du soir 27€

(servis le soir sauf le week-end)

Entrée + plat + dessert

2 entrées au choix / 2 plats au choix / 2 desserts au choix

Menu des Loulous et Lalas

(jusqu'à 12 ans) - 12,00 €

Nuggets de poulet Maison
frites fraîches et salade
ou **Steak haché**
frites fraîches et salade

+

Un dessert au choix :
Glaces ou
Finger Brownies
et Smarties

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)

Champagne, Digestif gourmand 18 €

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

