

Les apér'Hoo's

• Planchette de charcuteries ibériques et fromages affinés (pour 2 pers.)	18,00 €
• Planchette méditerranéenne (pour 2 pers.) houmous, taboulé libanais, tapenade d'olives, caviar d'aubergines, et samoussa de bœuf	17,00 €

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 €
Lillet Tonic Lillet, Schweppes, tranche de citron ou orange	9,50 €
Caipirinha Cachaça, jus de maracujá, 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 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 €

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 €
Pastis 51 4 cl	4,50 €
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	4,80 € 3,80 €
Sirup à l'eau	2,50 €
Sirup 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 €

Digestifs 5 cl			
Cognac 04 Oragnic JL Pasquet V.S.O.P	12,00 €	Eau de vie Poire Hepp	9,00 €
Rhum Diplomatico Reserva	10,00 €	Menthe pastille	7,50 €
Rhum Zacapa 23	14,00 €	Get 27, Get 31	7,50 €
Don Papa Masskara	11,00 €	Vodka Eristoff	9,50 €
Rhum La Hechicera Colombie	14,00 €	Gin Monkey 47	8,50 €
Armagnac Château de Laubade VSOP	15,00 €	Gin Français AUDACE à la Française	12,00 €
Calvados Pays d'Auge 11 ans Roger Groult VSOP	15,00 €		
Baileys Original Irish Cream	8,00 €		
Cointreau	8,00 €		

Champagnes AOC	
Ruinart R 75 cl - Magnum	95,00 € 210,00 €
Ruinart blanc de Blancs 75 cl - Magnum	135,00 € 290,00 €
Haton Brut réserve 75 cl Louis Roederer brut premier 75 cl	75,00 € 95,00 €

Whisky 6 cl			
Lagavulin single malt 16 ans d'âge (écossais)	14,00 €	The Glenlivet single mat 18 ans d'âge (écossais)	15,00 €
Oban single malt 14 ans d'âge (écossais)	13,00 €	The Glenlivet founder reserve (écossais)	9,00 €
Cardhu single malt 12 ans d'âge (écossais)	11,00 €	The Glenlivet F.OAK 15 ans (écossais)	13,00 €
Jack Daniel's (USA)	9,00 €	Jameson. Irish Whiskey (Irlandais)	8,00 €
Chivas 18 ans d'âge Scotch (écossais)	13,00 €	Jameson. Black Barrel (Irlandais)	9,50 €
Chivas extra (écossais)	10,00 €	Four Roses Small Batch (USA)	9,50 €
Chivas Regal MIZUNARA (écossais)	14,00 €		
Chivas REGAL XV ETUI OR (écossais)	13,00 €		
Aberlour (écossais)	11,00 €		
Scarabus Islay (écossais)	14,00 €		

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

Menu

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)	20,00 €
Grillade du jour cuite au Jospet + Boisson au choix (Bière pression ou Café/Thé gourmand)	

MENU DES LOULOUS ET LALAS (jusqu'à 12 ans)	11,00 €
Nuggets de poulet Maison frites rustiques	+ Un dessert au choix : Glaces ou Finger Brownies coulis de chocolat et smarties
Steak haché Petits légumes ou frites rustiques	

Menus du Hoo 39 €

Entrées
Le Saumon Mariné façon gravlax, condiments aux fruits rouges et crumble au sarrasin ou La Courgette Fleurs de courgettes farcies, tarama d'artichauts, tartare de légumes d'été à l'huile d'olive Terresanseveresi, Sorbet poivron au piment d'Espelette ou L'Arepa (pain de maïs cuit au Jospet) Farci de poulet fermier confit et effloché, avocat grillé et crème montée citronnée
Plats
Le Veau Saltimbocca (escalope de veau roulée), jambon cru, sauge et caviar légèrement épicé d'aubergines fumées ou La Dorade Royale En filet, snackée, crème et courgettes farcies à la truite fumée ou La Volaille Cuite en basse température, écrevisses saisies, millefeuille de carottes et jus de crustacés
Desserts
La Noisette et le Chocolat Cœur praliné amande et noisette, crème à la noisette « Nociola Piemonte » coque croquante au chocolat jivara 40 % et amandes torréfiées ou Le Citron Vert Vacherin sorbet citron vert, financier relevé au citron, meringue sèche et nuage au basilic ou La Framboise et la Violette Crème légère à la violette, compotée de framboises et biscuit viennois

Entrées

Le Poulpe	14,00 €
Frit, piperade au chorizo, mini poivrons rôtis et émulsion à l'estragon	
Le Saumon	14,00 €
Mariné façon gravlax, condiments aux fruits rouges et crumble au sarrasin	
La Courgette	13,00 €
Fleurs de courgettes farcies, tarama d'artichaut, tartare de légumes d'été à l'huile d'olive Terresanseveresi, sorbet poivron au piment d'Espelette	
L'Arepa (pain de maïs cuit au Jospet)	12,00 €
Farci de poulet fermier confit et effloché, avocat grillé et crème montée citronnée	

Plats

Les Gambas	22,00 €
Grillées et marinées au combava, linguine sautées, bouillon anis et noix de coco	
Le Thon	24,00 €
Ceviche de thon, huile d'olive bio Terresanseveresi, crème de maïs et gaufrettes de pommes de terre	
La Dorade Royale	25,00 €
En filet, snackée, crème et courgettes farcies à la truite fumée	
La Salade niçoise	18,00 €
Thon mi-cuit, œufs de caille durs, anchois, artichauts, haricots verts, tomates, poivrons et Olives Kalamata	
Le Poke Bowl	18,00 €
Tartare de saumon, riz vinaigré, avocat, carotte, concombre, choux rouge, grenade, mangue, sauce Thai	
L'assiette Végétarienne	17,00 €
Burrata crémeuse, foccacia aux herbes, carpaccio de tomates anciennes et pesto d'algues	
Le Veau	24,00 €
Saltimbocca (escalope de veau roulée), jambon cru, sauge et caviar légèrement épicé d'aubergines fumées	
La Volaille	23,00 €
Cuite en basse température, écrevisses saisies, millefeuille de carottes et jus de crustacés	
Le Porcelet, (à partager), environ 1,3 kg	45,00 €
Epaule de porcelet confite, légumes de saison	
Le Bœuf	27,00 €
Tagliata d'onglet de bœuf à la truffe, tarte fine aux légumes d'été	
Tartare de bœuf coupé au couteau	18,00 €
Servi avec frites rustiques	
Le Burger du HOO	18,00 €
Pain blanc brioché maison aux pignons de pin, steak haché, mozzarella di Bufala, pesto, oignons rouges, crème d'artichauts, roquette et tomates séchées	

* Supplément garnitures sur les menus et carte : 2 €

Vins

	verre 12 cl	pichet 60 cl	bouteille 75 cl
--	----------------	-----------------	--------------------

VINS ROUGES

Val de Loire			
Chinon Couly Duthel Les Gravières AOC 2020			31,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil « La Belle du Domaine » Mabileau AOC 2021	5,00	19,00	29,00 €

Bourgogne			
Les Cotilles Vin de France « Pinot noir » AOP 2021	5,50	21,00	30,00 €
Côtes de Nuits Villages, Domaine Gérard Julien AOP 2020			59,00 €
Pommard, Domaine « Vaumuriennes » JC Boisset AOP 2019			84,00 €

Beaujolais			
Saint Amour Besset Domaine Burrier AOP 2018			38,00 €

Vallée du Rhône			
Côtes du Rhône Grand Veneur, Domaine Alain Jaume AOP BIO 2021	5,50	21,00	30,00 €
Collines Rhodaniennes, Combe Pilate, Chapoutier IGP 2021			35,00 €
Crozes-Hermitage, Laurent Habrard AOP BIO 2021			44,00 €
Vacqueyras, "Les Aubes", Domaine Santa Duc AOP 2021			49,00 €

Côtes de Provence			
Château Saint Roseline cru classé AOP 2019	7,50	28,00	42,00 €

Bordeaux			
Bordeaux AOC « Sens de Leda » 2018	4,50	16,00	24,00 €
Graves, Château Haut-Selve AOC 2019			38,00 €
Moulis-en-Médoc, Château Mauvesin-Barton AOC 2018			48,00 €
Saint Estèphe, Château La Croix Bonis AOC 2016	9,00	32,00	52,00 €
Pauillac, Château Tour Pibran AOC 2016			63,00 €
Margaux, Vivens AOC 2018			76,00 €
Saint Julien, Château Teynac AOC 2014			65,00 €
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 2012			95,00 €
Côtes de Bourg, Roc de Cambes, E. et F. Mitjavile AOC 2017			145,00 €
Saint Emilion Grand Cru, Château Carteau Côtes Daugay AOC 2019			49,00 €
Magnum			92,00 €
Sainte Foy, Côtes de Bordeaux, Château Martet, Famille De Conninck AOC 2018			69,00 €

Languedoc Roussillon			
Corbières "Le P'tit Spencer" AOP 2018	4,50	16,00	25,00 €
Les Creisses, Domaine des Creisses, Philippe Chesnelong, AOP 2020			44,00 €
Les Brunes, Domaine des Creisses, Philippe Chesnelong, AOP 2019			65,00 €
La Crapuleuse, Domaine de la Grande Sieste, IGP, St Guilhem Le Desert 2018			45,00 €
Pic Saint Loup, L'Aven des Nymphes, Richard Lavanoux, AOP 2021			47,00 €

Vins du Monde			
Termes Bodega Numenthia Espagne 2016	6,50	25,00	38,00 €

VINS BLANCS

Val de Loire			
Quincy « Cuvée Saint Vincent », Domaine Charpentier AOC 2021	5,50	21,00	30,00 €
Savennières, Domaine des Deux Arcs, AOC 2020	6,50	24,00	35,00 €
Coteaux du Layon moelleux, Domaine des Deux Arcs AOC 2021	5,50	21,00	30,00 €
Pouilly Fumé « Mademoiselle T » Château de Tracy AOC 2020			39,00 €

Bourgogne			
Bourgogne, Domaine Roux Père et Fils AOP 2020			42,00 €
Les Cotilles, « Chardonnay » VDF 2021	5,50	21,00	30,00 €
Chablis «Rive Droite », Testut AOP 2018			49,00 €
Meursault, Ropiteau AOC 2020			86,00 €

Vallée du Rhône			
Lubéron, La Ciboise, Domaine Chapoutier, AOP 2020	5,50	20,00	29,00 €
Saint Joseph, Domaine des Pierrots, Romain d'Aniello AOP 2021			53,00 €

VINS ROSES

Côtes de Provence, cuvée « Symphonie », Maison Ste Marguerite AOP 2022			39,00 €
Côtes de Provence, Roseline Prestige AOP 2021	5,50	20,00	29,00 €
Château Saint Roseline « Lampe de Méduse » cru classé AOP 2022			36,00 €

