

Menus déjeuner

Voir ardoise (servis le midi en semaine)

Entrée + plat + dessert

18,50€

Entrée + plat ou Plat + dessert

16,50 €

Plat du jour : Poisson ou viande

12,00 €

POKE BOWLS

16 €

Saumon

Saumon crû, riz vinaigré, édamamés, choux rouges, maïs, sésame blanc, sauce soja,, salade d'herbes

ou

Poulet

Poulet Tandoori, riz vinaigré, oignons rouges, lamelles de carottes, concombres, sésame noir, sauce tarator, salade d'herbes

Menu grill 18€

(Servi le midi)

Grillade du jour comme au barbecue
+ Boisson au choix
(Bière pression ou Café / Thé gourmand)

LA SALADE DU HOO

(Servi le midi)

14€

Salade FATTOUCH

Sucrine, tomates cerises, concombres, radis, cebettes, pain libanais, sumac , jus de citron, persil, menthe

Burgers

Servi avec frites rustiques et salade (pain fait maison)

17 €

Le Boeuf

Steack de bœuf, cheddar fondu , pickles de cornichons, roquette, sauce burger moutarde à l'ancienne

Le Nordique

Escalope de saumon, crème de carotte au cumin, oignons rouges pickles, roquette, sauce parmesan

Menu des Loulous et Lalas

9€

Nuggets de poulet Maison

Frites rustiques

ou

Escalope de saumon

Frites rustiques ou légumes

+

Un dessert au choix :

Glaces, sorbets ou Finger Brownies coulis de chocolat et smarties

* Supplément garnitures sur les menus et carte : 2€

Entrées

Le boeuf et basilic

Carpaccio de boeuf, pesto basilic et herbes fraîches.....10€

La burrata

Tomates anciennes, vieux vinaigre balsamique, huile herbacée.....12€

Panna cotta de chèvre,

Crumble parmesan et tartare de piquillos.....9€

Le Houmous

Tahiné, pois chiches frits, pain Libanais et aneth.....9 €

Plats

Poisson entier selon arrivage

Crème de carottes au cumin, vinaigrette citron et herbes.....selon cours (voir ardoise)

Côte de boeuf 1,2 kg

Frites rustiques ou pommes grenailles ou légumes, *saucés au choix*.....65€

Noix d'entrecôte Black Angus 200 g

grenailles sautées, oignons grillés, mayo truffe.....25€

Filet de daurade à l'unilatéral,

Minis légumes de la Maison Lassaulx, sauce vinaigrée citron et herbes fraîches.....20€

Tartare de saumon Maison,

Mayonnaise acidulée, petits croutons, guacamole épicé.....19€

Brochette de poulet Tandoori cuite au four à braise,

Risotto de sarrasin au lait d'amande, tomates confites, sauce tarator...19€

Wok végétarien,

Légumes frais de saison, noodles asiatiques sans gluten, sauce soja, coriandre.....15 €

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Cromesquis de Camembert chaud

salade et condiments.....7,50 €

Sélection de 3 fromages affinés

fromages choisis par nos soins suivant la saison avec
salade et condiments..... 7,50 €



Nos Desserts Maison

Moelleux amandes et tartare de fruits frais

Crème vanillée parfumée à l'estragon.....8 €

Soupe de fraises,

Infusion basilic et tuile dentelle.... 9 €

Panna cotta à la menthe

Billes de fruits rouges, crumble noisette.....8€

Fondant au chocolat,

Le plaisir d'un coeur coulant, crème Anglaise.... 8 €

Café, Déca ou Thé gourmand

Avec nos gourmandises Maison..... 9€

Champagne, Digestif gourmand

Haton brut réserve, Get 27/31, Cognac
Avec nos gourmandises Maison..... 17€

MENU DU HOO

Entrées

35 €

Le boeuf et basilic

Carpaccio de boeuf, pesto basilic et herbes fraîches

Ou

Panna cotta de chèvre,

Crumble parmesan et tartare de piquillos

Ou

Le Houmous

Tahiné, pois chiches frits, pain Libanais et aneth

Plats

Brochette de poulet Tandoori cuite au four à braise,

Risotto de sarrasin au lait d'amande, tomates confites, sauce tarator

Ou

Noix d'entrecôte Black Angus 200 g

Grenailles sautées, oignons grillés, mayonnaise à la truffe

Ou

Filet de daurade à l'unilatéral,

Minis légumes de la Maison Lassaulx, sauce vinaigrée citron et herbes fraîches

Desserts

Moëlleux amandes et tartare de fruits frais

Crème vanillée parfumée à l'estragon

Ou

Panna cotta à la menthe

Billes de fruits rouges, crumble noisette

Ou

Fondant au chocolat,

Le plaisir d'un coeur coulant, crème Anglaise