

Menus déjeuner

Voir ardoise (servis le midi en semaine hors jours fériés)

Entrée + plat + dessert

18,50 €

**Entrée + plat
ou Plat + dessert**

16,50 €

**Plat du jour :
Poisson ou viande**

12,00 €

POKE BOWL

Plat traditionnel Hawaïen

16,00 €

Au boeuf : riz à sushis, boeuf mariné
Thaï, concombre, carottes, pickles
d'oignons rouges, sésames torréfiées

Menu grill 18,50€

(Servi le midi hors jours fériés)

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

LA SALADE DU  **17€**
(Servi le midi)

Salade Marine

romaine, saumon fumé, lieu jaune, tomates,
champignons, toasts crème fouettée ciboulette,
brochette de gambas/st jacques, vinaigrette acidulée

Burger

Servi avec frites rustiques et salade
(pain fait maison)

Le burger du 

Pain blanc Maison, sésame, steak de bœuf,
cheddar, tomates, cornichons, bacon, laitue iceberg
17 € simple.....21 € double

Menu des Loulous et Lalas

jusqu'à 12 ans

9€

Nuggets de poulet Maison

Frites rustiques

ou

Mini pavé de saumon

Petits 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 foie gras frais de canard Maison,

marbré au cognac,
compotée d'oignons rouges, brioche Maison toastée.....15€

Le tataki de boeuf,

marinade Thaï, fines herbes et pickles de légumes.....10€

Le potimarron,

en velouté, dés de foie gras et petits croûtons à l'ail.....9€

Le ceviche de dorade,

choux rouges et citron vert, gelée de pommes Granny Smith et salade d'herbes.....12 €

Plats

Le bar (cuit à la plancha)

riz sauté gomazio, tagliatelles de légumes frais,
sauce au curry rouge et lait de coco.....24€

Le saumon

fish&chips Maison, sauce tartare, servi avec frites ou grenailles.....17€

La Noix d'entrecôte,

Black Angus 200 gr,
pommes de terre grenaille, chips de légumes et mayonnaise truffe.....25€

La noix de St Jacques snackée,

risotto crémeux aux champignons de saison, copeaux de choux fleurs,
coulis de crustacés.....23€

La côte de boeuf 1,2 kg,

frites rustiques ou poêlée de légumes, assortiment de sauces...69 €

Lasagne végétarienne,

aux légumes : caviar d'aubergines, tomates, basilic carottes et champignons.....15 €

La volaille,

poulet jaune en ballotine farcie au chorizo, crème de patates douces et légumes rôtis,
sauce épicée et fines herbes19€

Notre suggestion à l'ardoise

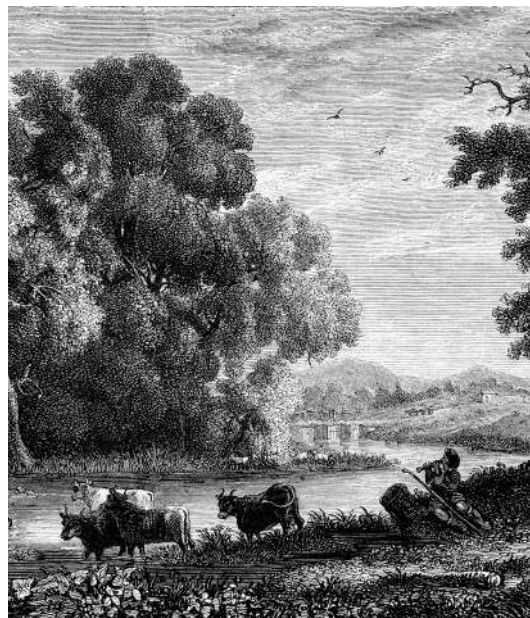
LA SÉLECTION DE FROMAGES

Camembert truffé rôti (pour 1 ou 2 pers.)

brioche Maison et chutney de fruits rouges.....15 €

Cromesquis de chèvre

salade et condiments..... 7,50 €



Nos Desserts Maison

L'amande,

ganache montée pralinée, chantilly amande, amandes effilées, crumble cacao et sauce chocolat.....8 €

L'exotique,

marmelade d'ananas sur sablé noisette, coulis ananas /passion, crème montée mascarpone/tonka.... 8 €

Le citron,

crème citron, meringue citron vert, crumble fleur de sel, coulis citron/citron vert.....8€

Chocolat,

sablé chocolat, ganache chocolat au lait, poire pochée vanille et coulis, gavotte Maison 9 €

Café, Déca ou Thé gourmand

Avec nos gourmandises Maison..... 9€

Champagne, Digestif gourmand

Champagne sélection du HOO, Get
27/31, Cognac

Avec nos gourmandises Maison..... 17€

MENU DU HOO

Entrées

35 €

Le tataki de boeuf,

marinade Thaï, fines herbes et pickles de légumes

Ou

Le velouté de potimarron,

dés de foie gras et petits croûtons à l'ail

Ou

le ceviche de dorade,

choux rouges et citron vert, gelée de pommes Granny Smith et salade d'herbes

Plats

La volaille,

ballotine de poulet jaune farcie au chorizo, crème de patates douces et légumes rôtis, sauce épicée et fines herbes,

Ou

La noix d'entrecôte,

Black Angus, pommes grenaille roties au thym

Ou

La noix de St Jacques snackée,

risotto crémeux aux champignons de saison, copeaux de choux fleurs et coulis de crustacés

Desserts

Le citron,

crème citron, meringue citron vert, crumble fleur de sel, coulis citron/citron vert

Ou

L'amande,

ganache montée pralinée, chantilly amande, amandes effilées, crumble cacao et sauce chocolat

Ou

L'exotique,

marmelade d'ananas sur sablé noisette, coulis ananas /passion, crème montée mascarpone/tonka