



Le Gué Mary, RPT de Montgermont,
35760 SAINT-GRÉGOIRE
www.restaurant-lehoo.fr
02 99 23 86 66

Les apér'Hoo's

Planche de charcuteries et fromages affinés (pour 2 pers.) 16,00 €

Planche HOO'CEANE (pour 2 pers.) 15,00 €
Rillettes de poissons saumon fumé, friture de la mer, toasts crème fouettée ciboulette, pickles d'oignons rouges

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 maracuja, 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 €
Tequila Sunset Tequila, jus d'orange, citron, crème de mûre 9,50 €
Maï Tai Rhum, coïntreau, citron vert, sirop d'orgeat, sucre de canne 10,50 €
Canha 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 €

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 €
Americano "Maison" 7 cl 7,90 €
Bière blonde Vedette IPA pression 25 cl 3,80 €
Bière Duvel pression 25 cl 4,80 €
Bière blanche Vedette bouteille 33 cl 4,90 €
Bière Desperados bouteille 33 cl 5,90 €
Bière du mois bouteille 33 cl 6,50 €
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 €

Boissons sans alcool
Eau minérale, plate ou gazeuse 4,70 € 3,60 €
Sirop à l'eau 2,50 €
Sirop limonade 3,50 €
Jus de fruits 5,50 €
Fraise, ananas, pamplemousse, orange, pomme, maracuja
Coca-Cola, Schweppes, 1/4 Badoit rouge 4,90 €

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 comme au barbecue + 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, sorbets
ou **Steak haché** Petits légumes ou frites rustiques *ou* Finger Brownies coulis de chocolat et smarties

Entrées

L'Artichaut 14,00 €
Farci à la brousse de brebis et blettes, Bellota et espuma de carbonara
La Burrata 12,00 €
Véritable fromage traditionnel des Pouilles, petits pois, citron confit et menthe, Huile d'olive Oro italienne de San Severo « Terresanseveresi »
L'Œuf 13,00 €
Œuf fermier Bio façon mimosa, asperges vertes croquantes, poutargue et ail des ours
Le Poulet 12,00 €
Dôme de poulet fermier et petits pois en gelée, cœur coulant à la roquette
Le Maquereau 11,00 €
En escabèche, crû de pommes Granny Smith au radis daïkon, coulis de cresson et pickles de moutarde

Plats

Le Lieu jaune, 23,00 €
Braisé au citron confit, bouillon d'étrilles, écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne, olives Kalamata et câpres croustillantes
Le Merlu, 21,00 €
Cuit à la plancha, vierge de penne aux herbes et aux coquillages, asperges blanches grillées
Le Maigre, 26,00 €
Fumé iodé, déclinaison de radis et navets, mousse au lait ribot
La Salade Marine 18,00 €
Mélange de salades avec saumon gravlax, gambas grillées, rillettes de poissons, crudités et crème ciboulette
L'assiette Végétarienne, 16,00 €
Risotto de blé noir aux légumes de saison, émulsion à la sauge
La Volaille, 22,00 €
Suprême de pintade confite, pressé de cuisses gratinées au Cantal, petits pois en deux façons, émulsion verveine, pickles d'oignons grelot et jus de volaille
L'Agneau, 24,00 €
Confit à la sauge, Caponata sicilienne et pâtes conchiglioni
Le Porcelet (à partager) environ 1,3 kg, 44,00 €
Epaule de porcelet confit aux légumes de saison et mousseline de fèves
Le Bœuf, 29,00 €
Filet de bœuf laqué, beurre de ciboulette, gnocchi frits, fèves sautées et pancetta croustillante
Tartare de bœuf aux huitres ou nature 18,00 €
Servi avec frites rustiques ou pommes grenailles
Le Burger du HOO, 18,00 €
Pain blanc brioché maison aux pignons de pin, steak haché, mozzarella di Bufala, crème d'artichauts, roquette et tomates séchées
Les suggestions de viande à l'ardoise (Selon cours) (voir ardoise)

* Supplément garnitures sur les menus et carte : 2 €

Menu

Menus du Hoo 39 €

Entrées
L'Artichaut
Farci à la brousse de brebis et blettes, Bellota et espuma de carbonara
ou
L'Œuf,
Œuf fermier Bio façon mimosa, asperges vertes croquantes, poutargue et ail des ours
ou
Le Maquereau,
En escabèche, crû de pommes Granny Smith au radis daïkon, coulis de cresson et pickles de moutarde

Plats
La Volaille,
Suprême de pintade confite, pressé de cuisses gratinées au Cantal, petits pois en deux façons, émulsion verveine, pickles d'oignons grelot
ou
Le Merlu,
Cuit à la plancha, vierge de penne aux herbes et aux coquillages, asperges blanches grillées
ou
L'Agneau,
Confit à la sauge, Caponata sicilienne et conchiglioni

Desserts
Le Citron et Sarrasin
Sablé breton au sarrasin, crémeux citron, coque de meringue et nuage au sarrasin
Le Café et la Banane
Crème légère au café, biscuit moelleux au chocolat et insert coulant à la banane
La Vanille et la Mangue
Cheesecake à la vanille de Papouasie, biscuit de spéculoos et tartare de mangue

La sélection de fromages

Assortiment de fromages affinés du Moulin du Comte Rennes 9,50 €
Salade et condiments

Nos Desserts Maison

Le Chocolat passion 9,50 €
Tartelette cacao, ganache chocolat lacté et crémeux aux fruits de la passion
La Citron et Sarrasin 8,50 €
Sablé breton au sarrasin, crémeux citron, coque de meringue et nuage au sarrasin
Le Café et la Banane 8,50 €
Crème légère au café, biscuit moelleux au chocolat et insert coulant à la banane
La Vanille et la Mangue 8,50 €
Cheesecake à la vanille de Papouasie, biscuit de spéculoos et tartare de mangue
Café, Déca ou Thé Gourmand 9,00 €
Accompagné de nos gourmandises maison

Champagne, Digestif gourmand 18 €
Champagne sélection du HOO, Get 27/31, Cognac avec nos gourmandises Maison

verre 12 cl pichet 50 cl bouteille 75 cl

VINS ROUGES

Val de Loire

Chinon Couly Dutheil Les Gravières AOC 2020 28,00 €
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 » 2021 5,50 € 21,00 € 30,00 €
Pommard Domaine « Vaumuriennes » JC Boisset 2018 82,00 €

Beaujolais

Saint Amour Besset Domaine Burrier AOP 2018 36,00 €

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Grand Veneur Domaine Alain Jaume AOP BIO 2020 5,50 € 21,00 € 30,00 €
Collines Rhodaniennes Combe Pilate Chapoutier IGP 2021 35,00 €
Crozes Hermitage, Laurent Habrard AOP 2020 44,00 €
Vacqueyras, "Les Aubes", Domaine Santa Duc AOP 2021 49,00 €

Côtes de Provence

Château Saint Roseline cru classé AOP 2017 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 6,50 € 25,00 € 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 2017 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 2021 47,00 €
Côtes de Bourg, Roc de Cambes, E.et F. Mitjavile AOC 2017 140,00 €
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 €

Champagnes AOC

Ruinart R 75 cl 95,00 €
- Magnum 210,00 €
Ruinart blanc de Blancs 75 cl 135,00 €
- Magnum 290,00 €
Veuve Cliquot Brut Carte jaune 75 cl 90,00 €
Haton Brut réserve 75 cl 75,00 €
Louis Roederer brut premier 75 cl 95,00 €

Eau de vie 5 cl

Eau de vie Poire Hepp 9,00 €
Menthe pastille 7,50 €
Get 27, Get 31 7,50 €
Vodka Eristoff 9,50 €
Gin 7,50 €
Gin Français AUDACE à la Française 12,00 €

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

Vins

verre 12 cl pichet 50 cl bouteille 75 cl

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 2020 47,00 €

Vins du Monde

Termes Bodega Numenthia Espagne 2016 48,00 €
Scia Veneto IGT Corvina Italie 2018 5,50 € 21,00 € 30,00 €

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

Meursault, Ropiteau AOC 2016 86,00 €
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 €
Pouilly Fuissé « Vers Cras », Château Beauregard AOP 2017 59,00 €

Vallée du Rhône

Lubéron, La Ciboise, Domaine Chapoutier, AOP 2021 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 2021 36,00 €
- Magnum 72,00 €
Côtes de Provence Whispering Angel Château d'Esclan AOP 2021 41,00 €
- Magnum 82,00 €
Côtes de Provence Château Minuty « Rosé Or » AOP 2021 45,00 €

Whisky 6 cl

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

Digestifs 5 cl

Cognac 04 Oragnic JL Pasquet V.S.O.P 12,00 €
Rhum Diplomatico Reserva 10,00 €
Rhum Zacapa 23 14,00 €
Rhum Dom Papa 10,00 €
Rhum La Hechicera Colombie 14,00 €
Armagnac Château de Laubade VSOP 15,00 €
Calvados Pays d'Auge 11 ans Roger Groult VSOP 15,00 €
Baileys Original Irish Cream 8,00 €
Cointreau 8,00 €



Installation de bornes de recharges véhicules électriques