



# MENU



## LES HUÎTRES



Fraîches et iodées, nos huîtres sont à consommer  
natures ou gratinées

### NATURE

**La demi-douzaine** 13,5 €

**La douzaine** 25 €

### **Les formules**

6 huîtres avec un verre de vin 17 €

12 huîtres avec bouteille de vin 39 €

### GRATINEES

**La douzaine** 15 €

**La demi-douzaine** 27 €

Saveurs: Persillade, Chorizo ou du jour

## ENCAS OÙ

**Nachos & Cheese** 8 €

Classique mexicain revisité par le chef

**Falafels** 9 €

Bouchées végétariennes accompagnées de la  
sauce du chef (10 pcs.)

**Quators de bolinettes** 14 €

Quatres saveurs gourmandes faites maison, selon  
la saison, accompagnées de garlic bread

**O Chouriço assado** 10,5 €

Quand le Portugal s'invite au H&H (Chorizo flambé)

x 2 x 4 x 8

**Empanadas** 4,5 € 8 € 15 €

Chaussons feuilletés farcis  
(légumes du soleil, Chorizo poulpe,  
crevettes poireaux, briskett beef)

**Tenders** 4 € 7 € 13 €

Filets de poulet croustillants

## Nos Planches

### **Charcuterie**

Jambon Serrano, Coppa, Rosette, Spinata, Pâté de campagne

### **Fromage**

Comté, Tomme à la truffe, au pesto, Tomme du Berry (Tomate & Olive),  
Brique de brebis, Rocamadour

### **Mixte**

Pour les indécis, la sélection du chef

### **La Halle & Hop**

L'incontournable de ce lieu. Un assortiment savoureux de  
charcuterie, fromages et tapas à partager !



15 €



26 €



37 €

16 €

28 €

40 €

18 €

32 €

46 €

20 €

36 €

52 €

# Nos Tapas à partager



-  (2) **Préfou de la Halle** **12 €**  
*Spécialité vendéenne garnie selon arrivage du marché*
-  (2) **Avocado Gaufre** **12 €**  
*Gaufre salée garnie de tomate, roquette et de son guacamole maison*
-  (2) **Croffle de truite** **13,5 €**  
*Gravlax de truite, crème d'aneth surfeuilleté cuit au gaufrier (6 pcs.)*
-  (2) **Trilogie de Bruschettina** **14 €**  
*Mini bruschettas de pain grillé garnies d'Avocat & Crevettes, Tomates & Mozzarella, Brie & jambon sec accompagné de Chutney-Figue (9 pcs.)*
-  (2) **Tagliata de boeuf** **18 €**  
*Cœur d'entrecôte snacké et finement tranché, servi sur un lit de roquette, nappé de sauce chimichurri maison et parsemé de copeaux de parmesan*
-  (4) **Camembert soleil** **19,5 €**  
*Camembert rôti, couronné de pâte feuilletée croustillante et de saucisses dorées*
-  (2) **L'os à moelle aux Gastéropodes** **21 €**  
*Os gouttière rôti et ses escargots sauce beurre & ail*

## Menu Enfant

**10 €**

4 Tenders ou Chicken pop's  
Accompagnement au choix  
Sirop à l'eau

## ACCOMPAGNEMENTS

**Patate douce rôtie**  
**Pommes de terres grenailles**  
**Pôlée forestière**

**5,5 €**

Sauces : Béarnaise, Cheddar, Ciboulette, Roquefort

## Desserts

**8 €**

Au fil des saisons

Selon l'humeur du chef !!