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 demi-douzaine	***15 €***
La douzaine	***27 €***

Saveurs: Persillade, Chorizo ou du jour

LES SPÉCIALES (par 3 - 8€ / par 6 - 15€)

Chaque semaine, une nouvelle interprétation : fraîches, audacieuses, parfumées… Yuzu, tartare, espuma — suivez l'inspiration du chef

ENCAS OÙ

Nachos & Cheese ***8 €***

Classique mexicain revisité par le chef

Falafels ***9 €***

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

Quatuor de bolinettes ***14 €***

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

O Chouriço assado ***11,5 €***

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

Trio Bao ***14 €***

Trois petits pains bao, trois voyages de saveurs : effiloché de porc façon texanne, légumes grillés & feta ou poulpe aux légumes croquants.

	x 2	x 4	x 8
Tenders & Wings	***4 €***	***7 €***	***13 €***

Filets de poulet croustillants ou wings de poulet

Nos Planches

	2	4	6
Charcuterie	***16 €***	***28 €***	***40 €***
Jambon Serrano, Coppa, Rosette, Spinata, Pâté de campagne			
Fromage	***17 €***	***30 €***	***44 €***
Comté, Tomme à la truffe, au pesto, Tomme du Berry (Tomate & Olive), Brique de brebis, Rocamadour			
Mixte	***19 €***	***34 €***	***48 €***
Pour les indécis, la sélection du chef			
La Halle & Hop	***21 €***	***38 €***	***55 €***
L'incontournable de ce lieu. Un assortiment savoureux de charcuterie, fromages et tapas à partager !			

Nos Tapas à partager

Halle & Hop

Préfou de la Halle — **11 €**
Spécialité vendéenne garnie selon arrivage du marché.

Avocado Toast — **12 €**
Gaufre salée garnie de tomate, roquette et de son guacamole maison.
"Pimp my Avocado" : Votre avocado toast garni de crevettes ou de gravlax de truite (+3 €)

Fraîcheur du Maraîcher — **14 €**
La douceur crémeuse d'une burrata rencontre la fraîcheur éclatante des tomates du maraîcher, pour une harmonie légère et solaire.

Trilogie de Bruschettina — **15 €**
Un délicat trio de mini bruschettas, revisitées selon l'inspiration du chef et les saveurs de saison.

Canette du Soleil Levant — **18 €**
Filet de canette rosé, délicatement laqué d'une sauce teriyaki maison, associant le parfum du romarin à la fraîcheur de l'abricot.

Chipirons d'Euskadi — **18 €**
La tendresse des chipirons rencontre la douceur fondante des poivrons, dans une recette qui célèbre l'authenticité du Pays Basque.

Tataki Zen — **19 €**
Tataki de thon mi-cuit et mariné, accompagné d'une salade croquante de chou chinois, où équilibre et fraîcheur s'harmonisent dans chaque bouchée.

Camembert Soleil — **20 €**
Camembert rôti, couronné de pâte feuilletée croustillante et de saucisses dorées.

Menu Enfant

12,5 €

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

ACCOMPAGNEMENTS

Patate douce rôtie
Pdt grenailles facon bravas
Pôélée forestière

5,5 €

Sauces : *Béarnaise, Cheddar, Ciboulette, Roquefort*

Desserts

8 €

Au fil des saisons

Selon l'humeur du chef !!