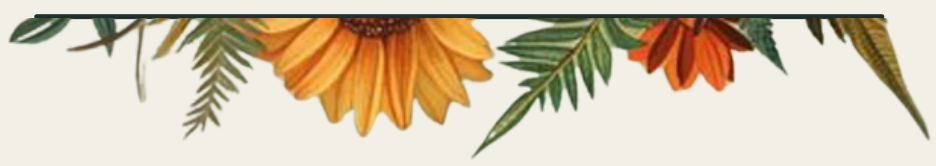
le HUB Gourmand



Grâce au **QR code** présent sur votre table, vous pouvez accéder à plus de détails sur la carte, mais aussi :

Recommandez en un clic

Payez votre addition
(ou seulement votre part)



TAPAS



DIPS

Guacamole & tortillas 7

Rillettes de poisson *maison* 7

BOUCHÉES

Croquetas Jambon Iberico 8

Karaage de poulet 8

Crevette torpedo 8

Gyoza *Légumes / fruits de mer* 8

Bouchées de camembert 8

Falafels 8

CUITS & CRUS

Camembert rôti *chimichurri* 11

Os à moelle & toasts 11

Charcuterie ibérique 12

jambon cru , chorizo , saucisson

Pinsa *Mozzarella , basilic* 12



MIXS

2 / 4 pers.

Mix Végé
12 / 20

Guacamole/tortillas sauce cheddar, bouchées de camembert, gyoza légumes, falafels

Mix Tapas
12 / 20

Rillette de poisson, croquetas, gyoza crevette, bouchées de camembert , karaage de poulet

PLATS



TERRE

Entrecôte 300g 25
Sauce au choix

Brochette de boeuf 200g 18
Sauce au choix

Tartare de Boeuf 17
Au couteau, saveur asiatique

Pluma de porc 18
Sauce au choix

Porc Moo Shu 17
Porc confit sauce soja, champignons, carottes

Magret de canard 22
Sauce au choix

Suprême de poulet sauce boucané 16
Marinade aux saveurs des îles

Nos sauces maison
Roquefort , poivre , chicmichurri , tartare , beurre persillé

Accompagnements
Frites, salade, riz, crémeux de pépinettes , purée du moment

MER

Amok de lotte 20
Curry rouge , oignon , lait coco , gingembre , citronnelle

Poêlée de St Jacques 23
Tagliatelles sauce safran citron

BURGERS

Le Hub 16
Steak, lard, curé nantais, oignons, salade, sauce Hub

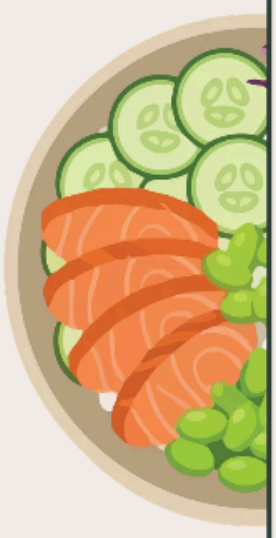
Spice Chicken 16
Poulet pané, sauce hub spicy, cheddar, salade, tomate, guacamole ...

GRATINÉS

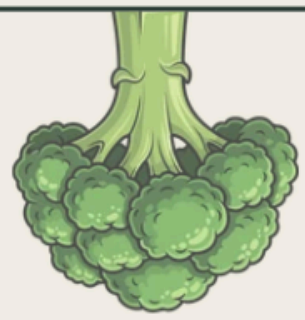
Le fondant 20
Fromage rôti, charcuterie , salade , pomme de terre grenaille

Burger montagnard 16
Steak , rosti , oignons , crème de lard , reblochon

Croziflette 16
Crozets , jambon cru , oignons , reblochon



VEGES



Salade Normande 14
Salade, bouchées de camembert, légumes croquants, vinaigrette au miel

Bowl végétal 14
Riz poke, gyoza de légumes, avocat, légumes croquants, oignons frits, vinaigrette au miel

Crémeux de pépinettes 15
Avoine, champignons, crème, ail, persil, parmesan

Burger Végé 16
Pain burger, steak végé, avocat, tomate, oignon rouge, salade, sauce hub

COMPOSÉS

Bowl Thaï 16
Riz poke, boeuf mariné, guacamole, légumes croquants, sauce asiatique

Bowl Chicken 15
Riz poke, poulet pané, légumes croquants, guacamole , oignons frits, sauce cheddar

Salade César 15
Salade, poulet pané, oeuf, tomate, parmesan, croutons, sauce hub

MENU DU JOUR

À L'ARDOISE

Tous les midis

Plat du Jour 16

Entrée + Plat

ou 19

Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 22

ENFANTS

Menu réservé aux moins de 12 ans

Nuggets végé — Cheese burger

Tenders poulet

1 boule de glace + 1 sirop à l'eau

12



La carte des allergènes est disponible via le QR code sur votre table, ou par simple demande au personnel

Les catégories comportant ce symbole sont disponibles en commande rapide via le QR code sur votre table

DESSERTS

Tiramisu Breton

L'exotique

Pavlova poire-tonka

Délice chocolat/sésame noir

Dessert gourmand

Dessert du jour

GLACES

Terres Bleues
Artisan Glacier en Bretagne

Vanille - Chocolat - Caramel Beurre Salé - Café - Nougat
Menthe pailletée - Coco - Rhum-Raisin - Chocolat blanc
Passion - Citron vert - Framboise

Coupe 1/2/3 boules 3 / 5 / 7

Supplément topping 1,5
Chocolat, café, fruits rouges, crème sucrée

COUPES SPECIALES

Dame blanche 8
3 b. vanille, coulis chocolat, crème sucrée

Chocolat / Café Liegois 8
1 b. vanille, 2 b.choco/café, coulis choco/café, crème sucrée

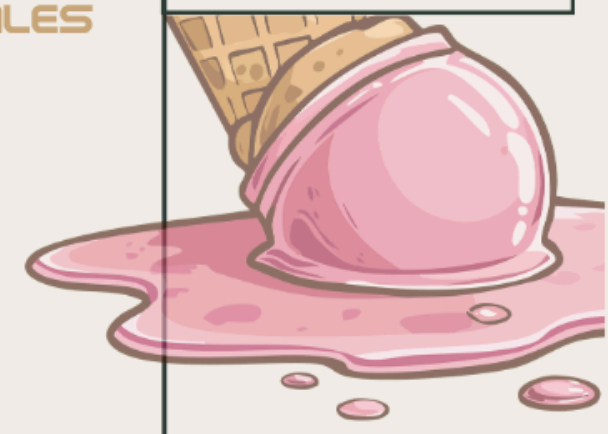
Nougatine 8
1 b. vanille, 2 b. nougat, coulis fruits rouges, crème sucrée

Bounty 8
1 b. choco, 2 b. coco, coulis choco, crème sucrée

Iceberg 3 b. menthe, Get 27, crème sucrée

Kremig 3 b. café, Kremig café, crème sucrée 9

Colonel 3 b. citron vert, vodka 9



BOISSONS

Sans alcool / Alcoolisé

COCKTAILS

CREATIONS

Ruby 8,5
Gin, limoncello, pomme, cranberry , eau gazeuse

Le Hub 8,5
Sirop gingembre, Gin, cidre, citron

TBK 8,5
Téquila, banane, kiwi, citron , limonade

CLASSIQUES

Porn Star 8,5
Vodka, Passoa, purée passion, citron, vanille, shooter de pétillant

Espresso Martini 8,5
Vodka , kahlùa , expresso

Mojito 7,5
Rhum blanc, limonade, menthe fraîche, cassonnade, citron vert

Piña colada 7,5
Rhum , lait de coco, jus d'ananas

Les "Mules" 7,5

Moscow / London / Jamaïcain

Vodka / Gin / Rhum, ginger beer, citron vert

Les "Spritz" 7,5
Apérol / Campari /Hugo, eau pétillante, prosecco



MOCKTAILS

Vitaminé Mix de jus de fruits 6,5

Virgin Mojito Limonade, menthe, citron vert 6,5

Virgin Colada Jus d'ananas, lait de coco

APÉRITIFS

BIERES

	25cl / 50cl
Paulaner - blonde	3 / 5,5
Brit summer - IPA	4.2 / 8
Pas Cap - Triple	4,5 / 9
Bec du moment	
Cidre Ti Lo	3,5 / 6,5
Desperados *33 cl*	5,5
Bière sans alcool Dremmwel	5,5

CLASSIQUES

14 CL	**Kir / Breton / Pétillant**	3,5 / 4,5 / 5,5
	Cassis / Framboise / Mure / Pêche	
2 CL	**Ricard / Ty'Jaune**	3
8 CL	**Martini blanc / rouge / Campari**	4,5
8 CL	**Porto blanc / rouge**	4,5
8 CL	**Ti-punch**	7,5
12 CL	**Américano maison**	6,5



SOFTS

EAUX

33 CL	**Plancoët plate / intense**	3,5 / 3,5
1 L	**Eau filtrée plate / pétillante**	1,5 / 1,5

SOFTS

25 CL	**Sirop à l'eau / Diabolo**	2 / 3
33 CL	**Breizh** *Cola / Zéro / Agrumes / Tea*	3,5
33 CL	**Kombucha** *Citron / Gingembre*	5
25 CL	**Jus "Récolt"** AB *Orange / Pomme / Abricot*	5
20 CL	**Artonic** AB *Ginger Beer / Tonic*	3,5

CHAUD

Café *expresso / allongé / double*	2 / 2 / 3,5
Café crème	4
Café viennois / Cappuccino / Latte	5
Thé / Tisane / Chocolat chaud	3,5
Irish Coffee	7,5