

Menu

LE HUIT



## LE SAVIEZ-VOUS ?



Avant **Le Huit**, il y avait **Le Brésilien**, un lieu où de nombreux souvenirs se sont créés autour de plats conviviaux et de rires partagés. Nous savons à quel point il a marqué les esprits des Saint-Quentinois, et c'est avec respect que nous rendons hommage à cet héritage culinaire.



Si nous ne prétendons pas égaler l'âme et l'histoire de l'iconique **Brésilien**, nous avons voulu, à notre manière, offrir un espace où le plaisir de manger et la convivialité restent les maîtres mots. Chaque jour, nous mettons tout notre cœur dans nos plats et dans l'accueil que nous réservons à nos clients, pour vous offrir une expérience unique et chaleureuse.


Nous sommes heureux de poursuivre cette aventure à vos côtés, en espérant que **Le Huit** devienne, à son tour, un lieu où vous aurez plaisir à revenir, à découvrir, à partager.

**Merci à tous ceux qui continuent de partager avec nous ce lieu chargé de souvenirs !**

## À PARTAGER




**Stracciatella : grenades, huile d'herbes et éclats de pistache 12.00€**


 Crémant d'Alsace, Domaine Ruhlmann Schutz 12 cl : 6.50€

**Tartinables et pain grillé 10.00€**

**Tzatziki de concombres, rillettes de thon citronnées, tapenade de tomates confites & chorizo**

 Chardonnay "Grande Reserve" IGP Pays d'Oc, Maison Castel 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€

**Popcorns de gambas, sauce mayonnaise citronnée 12.00€**


 Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

**La planche XXL du Huit 29.00€**

**Rosette de Lyon, Coppa, jambon cru Serrano, Tomme de Cambrai, Comté affiné, tzatziki et tapenade de tomates confites & chorizo, cerneaux de noix, cornichons, oignons rouges pickles, beurre, pains grillés**

 Rully "Cloux Louvrier", Domaine Duvernay 12cl : 8.50€ 18cl : 12.50€

**La pinsa blanche huile d'olive, fleur de sel, romarin 11.00€**


 Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence, AOP 12cl 6.50€ : 18cl : 9.50€

## LES ENTRÉES

**Carpaccio de poulpe, agrumes et huile de basilic 13.00€**

 Bourgogne Aligoté, Domaine Rochebin 12cl : 4.50€ 18cl : 6.50€

**Foie gras de canard maison, chutney autour du fruit de saison, brioche toastée 19.00€**

 Villa Chambre d'amour Moelleux, Lionel Osmin & Cie 12cl 6.00€ : 18cl : 8.50€


**Burrata crémeuse, tomates anciennes, pesto de roquette, pignons torréfiés et crème de balsamique 12.00€**

 Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence, AOP 12cl 6.50€ : 18cl : 9.50€

**Tartare de saumon, avocat et pommes Granny Smith, citron vert, coriandre fraîche et gingembre 13.00€**

 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€

**Œuf parfait du Huit : velouté de tomates anciennes rôties, œuf parfait, ail, herbes et croûtons à l'ail 10.00€**


 Chardonnay "Grande Reserve" IGP Pays d'Oc, Maison Castel 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€

## LES POISSONS

**Mi-cuit de thon frais, sauce soja et graines de sésame, nouilles chinoises aux légumes 24.00€**

 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€


**Risotto crémeux aux gambas, citron confit & huile de basilic 25.00€**

 Saint Véran AOC "Les Préludes", Vignerons des terres secrètes 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

**Saumon sauce miel et moutarde, purée de pommes de terre, graines de courges 24.00€**


 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Maison Nuiton-Beaunoy 12cl : 7.00€ 18cl : 10.00€

**Filet de bar, crumble de chorizo doux, sauce au Safran et aux agrumes, tagliatelles à l'encre de seiche 25.00€**


 Rully "Cloux Louvrier", Domaine Duvernay 12cl : 8.50€ 18cl : 12.50€

## LES VIANDES

**Veau façon Vitello Tonnato, crème légère au thon et aux câpres, frites 24.00€**

 Rully "Cloux Louvrier", Domaine Duvernay 12cl : 8.50€ 18cl : 12.50€


**Tartare de bœuf « classique » coupé au couteau, frites, salade 21.00€**

 Mâcon, Vignerons des Terres Secrètes, 12cl : 5.50€ 18cl : 8.00€

**Tartare de bœuf fraises, feta et basilic, frites, salade 22.00€**

 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€


**Cordon bleu de volaille au Comté et jambon cru de pays, sauce crème au Comté, purée de pommes de terre 22.00€**

 Crozes Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier 12cl : 7.50€ 18cl : 11.00€


**Emincé de bavette de bœuf façon thaï, nouilles chinoises et légumes 22.00€**

 Saint-Emilion AOP, Les Hauts de la Gaffelière 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€


**Burger du chef : fromage au choix (Cheddar ou Maroilles), steak haché de bœuf frais, lard mariné à la sauce barbecue, confit d'oignons rouges au miel, servi avec frites 22.00€**

 Luberon AOC BIO, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€


**Escalope de veau, sauce crème champignons de Paris, frites 24.00€**

 Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant-Pauvelot 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€

**Tournedos de rumsteck, sauce foie gras, poêlée de légumes 38.00€**

 Saint-Joseph, Les Fagottes AOP, Domaine Saint Désirat 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€


**Côte de bœuf du Huit : 1kg, seul ou à 2, assortiment de sauces (tartare, poivre, miel-romarin) 75.00€**

 Margaux AOP, Initial de Desmirail, Denis Lurton 12cl : 9.50€ 18cl : 14.00€


## LES VÉGÉTAUX

**Salade du Huit : Melon charentais, pastèque, burrata crémeuse, pickles de légumes, tomates cerises multicolores, crumble de noisette, pesto menthe-basilic 19.00€**

*Supplément chiffonnade de jambon Serrano +3.00€*

 Bourgogne Aligoté, Domaine Rochebin 12cl : 4.50€ : 18cl 6.50€

**Risotto d'été aux courgettes, citron confit et basilic, éclats d'amandes grillées 22.00€**

 Cuvée Prestige, Château Minuty, Côtes de Provence, AOP 12cl : 6.50€ 18cl : 9.50€

### LE MENU DU HUIT 39.00€

Carpaccio de poulpe, agrumes et huile de basilic

Ou

Œuf parfait du Huit :

velouté de tomates anciennes rôties, œuf parfait, ail, herbes et croûtons à l'ail

Saumon sauce miel et moutarde, purée de pommes de terre, graines de courges

Ou

Cordon bleu de volaille au Comté et jambon cru de pays, sauce crème au Comté, purée de pommes de terre

Moelleux tiède aux noisettes, pommes rôties au miel, glace yaourt

Ou

Pavlova aux fruits du moment

*Menu enfant jusqu'à 10 ans (détail sur demande) : 15€*

# LES DESSERTS

12.00€

Assiette de fromages : Maroilles de notre région, Comté, Tomme de Cambrai, raisins, mesclun et noix

Café gourmand :  
4 mini desserts, chantilly, boisson chaude (financier noisette, choux glacé, soupe fraise basilic et tartelette chocolat caramel)

Moelleux tiède aux noisettes, pommes rôties au miel, glace yaourt

Pavlova aux fruits du moment

Brioche perdue tiède, compotée de fraises, coulis de caramel salé, glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar

Snickers glacé

Ananas rôti et nuage coco

Profiteroles, glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

Coupe glacée du Huit : 3 boules de glaces artisanales (vanille, fraise, citron), fruits frais, chantilly et tuile croustillante

Dame blanche, sauce chocolat, chantilly

Café ou chocolat liégeois

Irish ou Amaretto coffee

Glaces au lait frais et sorbets plein fruit, recettes artisanales. Duo 6.00€, trio 9.00€

Glace Yaourt brassé

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar

Glace chocolat noir Guanaja, chocolat grand cru 70% de cacao

Glace café expresso Guatemala, 100% Arabica du Guatemala

Glace Caramel Salé, Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur

Sorbet Citron vert, à base de jus de citron

Sorbet Framboise plein fruit

Sorbet Mangue Alfonso Impala

Sorbet Fraise

Sorbet Noix de coco