



Horizon

RESTAURANT



Menu Horizon

Mars - Avril 2026

35€/3 SERVICES

ENTRÉES

Gaspacho de petit pois et concombre, menthe, fromage de chèvre frais (16€)

Pâté en croûte, gel de cornichon, salade et pickles de carotte et oignon rouge (18€)

Gougeonnette de lieu noir, sauce tartare, Tzatziki (19€)

PLATS

Porc au caramel, ail et échalote et poivron, pommes grenailles fondantes (24€)

Filet de Dorade, pakchoï, purée de pommes de terre à l'huile d'olive, jus de carotte au curry (27€)

Risotto, chorizo, calamars à la Romana, citron et légumes primeurs (24€)

Cheese Burger, tomate, cornichons pickles, sauce BBQ et frites (18€ - option : + 5€ en double viande)

Entrecôte de boeuf, frites, salade et sauce béarnaise (supplément +7€)

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille maison (8€)

Vacherin « minute » fraise - rhubarbe (9€)

Brookies, glace vanille et caramel au beurre salé, pop-corn (9€)

Les boissons

EAUX & SOFTS

Bru plate ou pétillante	
25cl.....	2,60€
50cl.....	4,50€
100cl.....	7,50€
Coca-cola Regular /zéro 25cl.....	3,00€
Fanta 20cl / Sprite 20 cl.....	3,00€
Tonic fever tree 25cl	3,20€
Minutemaid 20cl	

Orange / pomme / pomme-cerise / tomate.3,00€

BIÈRES BOUTEILLES

Battin – Gambrinus 33 cl (5,20°).....	3,00€
Battin fruitée 33cl (4,30°).....	3,50€
Orval 33cl (4,30°).....	5,50€
Trappiste de Rochefort 8 33cl (6,20°).....	5,50€
Duvel 33cl (8,50°).....	4,90€
Hoegaarden Rosé 25cl (4,00°).....	3,00€
Hoegaarden Rosé 25cl (0,00°).....	3,00€
Stella 25cl (0,00°).....	3,00€
Flo – Bière maison 33cl (8°)	4.00€

COCKTAILS & MOCKTAILS

Apérol Spritz	9,50€
Mijoto / Virgin Mojito (0,00°)	
(<i>rhum blanc, menthe & citron vert</i>)	12,00€ / 9,00€
Lazy Red Cheeks / Virgin Lazy Red Cheeks (0,00°)	
(<i>Vodka, framboise, violette & citron vert</i>)	12,00€

DIGESTIFS

Limoncello.....	7,50€
Amaretto.....	7,50€
Baileys.....	7,50€
Cognac.....	12,00€



Les boissons

VINS & APÉRITIFS

Coupe Prosecco DOP.....	7,00€
Porto Rouge.....	7,00€
Pineau des Charentes.....	7,00€
Ricard.....	7,00€
Picon bière.....	5,50€
Picon vin blanc	7,50€
Maitrank.....	7,00€
Kir vin blanc.....	6,50€
Kir Prosecco.....	7,50€
Campari.....	7,00€
Gin tonic Arduenna.....	13,50€
Verre <i>blanc/rouge/rosé</i>	5,00€
Pichet 50cl <i>blanc/rouge/rosé</i>	16,00€

BOISSONS CHAUDES

Café.....	3,00€
Espresso.....	3,00€
Latte macchiato.....	3,80€
Cappucino	
mousse de lait.....	3,30€
crème fraîche	3,80€
Thé.....	3,50€
Irish / Italian / French coffee.....	9,50€

Carte des vins

BULLES

ITALIE, PROSECCO, VENETO

*Fin et pétillant, aux notes de poire, pomme verte et fleurs blanches. La fraîcheur italienne en bulles.....*34,00€

VINS BLANCS

ESPAGNE, ONTANON, RIOJA, VIURA

*Rouge profond aux notes de fruits noirs, sous-bois et épices. Une belle expression classique du terroir de Saint-Émilion.....*27,00€

FRANCE, RHÔNE, LÉGENDES DES TOQUES

*Blanc rond et solaire, aux arômes de pêche, fleurs blanches et miel. Typique du sud rhodanien.....*29,00€

ITALIE, CASTELFORTE, CHARDONNAY

*Chardonnay souple et fruité, aux notes de pomme mûre, vanille et fleurs blanches. Doux et élégant.....*29,00€

FRANCE, BORDEAUX, CHÂTEAU LA JALGUE

*Sauvignon-Sémillon vif et aromatique, aux touches de citron, pêche blanche et herbes fraîches.....*29,00€

FRANCE, POUILLY-FUMÉ, LA CROIX GEIMAUT

*Sauvignon tendu et minéral, aux arômes de citron, fleurs blanches et pierre à fusil.....*43,00€

ROSÉ

FRANCE-FUMET DE PROVENCE – COTEAUX VAROIS

*Frais et subtil, aux arômes de fraise, pamplemousse et fleurs de garrigue. L'élégance provençale.....*27,00€

VINS ROUGES

ARGENTINE, BODEGALARURAL CLASSIC, MALBEC

*Rouge intense aux notes de prune, violette et cacao. Un Malbec typique, à la fois fruité et structuré, venu des Andes.....*27,00€

ITALIE, BOCCANTINO, PRIMITIVO ET SUSUMANIELLO

*Rouge généreux aux arômes de mûre, figues séchées et épices. Une expression puissante et ensoleillée du sud italien.....*29,00€

FRANCE, RHÔNE LÉGENDES DES TOQUES – BIO

*Rouge bio aux arômes de fruits noirs, garrigue et poivre doux. Un vin gourmand et expressif du Rhône méridional.....*30,00€

FRANCE, LOIRE AOC CHEVERNY, PASCAL BELLIER

*Pinot Noir & Gamay. Léger et fruité, notes de cerise, groseille et poivre. Souple et gourmand.....*35,00€

FRANCE, SAINT-ÉMILION GRAND CRU, CHÂTEAU CASENAVE

*Rouge léger et fruité, aux arômes de cerise, groseille et touche poivrée. Un vin souple et gourmand du Val de Loire.....*43,00€