



L'HORIZON

CARTE
RESTAURANT

L'HORIZON

Enfants

Croquette de fromage		8,00€
Croquette de crevette	G · L · O	9,00€
Boulette sauce tomate – frites – salade	C · G · O	12,00€
Vol-au-vent – frites – salade		12,00€
	G · L · O	
Dame blanche	L · G · O	6,00€
Moelleux au chocolat	G · L · O	7,00€

LA CARTE

Entrées

CARPACCIO DE SAUMON	P · L	16,00€
Crème d'aneth, citron et pamplemousse		
ŒUF 63°	G · O · L	12,00€
Velouté de champignons		
TARTARE DE BŒUF	F	16,00€
Oignons et noisettes torréfiées		
CROQUETTES DE FROMAGE	G · L · O	12,00€

Plats

BURGER HORIZON	G · L · Su	19,00€
Fromage d'Orval, oignons caramélisés, frites, salade		
PIÈCE DE BŒUF	L	30,00€ ^L
Frites, salade Sauce : poivre ou champignons		
POISSON DU JOUR	P · L	26,00€
Spaghettis de courgettes, écrasé de pomme de terre		
	O · L	
RAVIOLES RICOTTA	G · L · O	18,00€
Épinards, pignons de pin et bouillon fumé		
VOLAILLE	G · L	24,00€
Chou-fleur, pommes noisette et jus réduit		

Desserts

CRÈME BRÛLÉE	L · O	8,00€
DAME BLANCHE	L · G	8,00€
TARTELETTE CHOCOLAT	F · G · L · O	9,00€

L'HORIZON

Kid's Menu

Cheese croquette	G · L · O	€7.00
Shrimp croquette	C · G · O	€9.00
Meatball in tomato sauce, fries and salad	G · O	€12.00
Vol-au-vent, fries and salad	G · L · O	€12.00
Dame blanche	L · G · O	€8.00
Chocolate fondant	G · L · O	€9.00

THE MENU

Starters

SALMON CARPACCIO	P · L	€16.00
Dill cream, lemon and grapefruit		
63° EGG	G · O · L	€12.00
MUSHROOM VELOUTÉ		
BEEF TARTARE	F	€16.00
Mushrooms, onions and toasted hazelnuts		
CHEESE CROQUETTES	G · L · O	€12.00

Mains courses

HORIZON BURGER	G · L · Su	€19.00
Orval cheese, caramelised onions, fries, salad		
BEEF STEAK	L	€30.00 L
Fries, salad; pepper or mushroom sauce		
FISH OF THE DAY	P · L	€18.00
Zucchini spaghetti, crushed potatoes		
RICOTTA RAVIOLI	G · L · O	€12.00
Spinach, pine nuts and smoked broth		
POULTRY	G · L	€24.00
Cauliflowers, pommes noisettes and reduced juice		

Desserts

CRÈME BRÛLÉE	L · O	€8.00
DAME BLANCHE	L · G	€8.00
CHOCOLATE TARTLET	F · G · L · O	€9.00

L'HORIZON

Kindermenu

Kaaskroket	G · L · O	€7.00
Garnaalkroket	C · G · O	€9.00
Gehaktbal in tomatensaus, friet en salade	G · O	€12.00
Vol-au-vent, frieten en salade	G · L · O	€12.00
Dame blanche	L · G · O	€8.00
Chocoladefondant	G · L · O	€9.00

DE KAART

Voorgerechten

ZALMCARPACCIO	P · L	€16.00
Dillecrème, citroen en pompelmoes		
EI 63°	G · O · L	€12.00
CHAMPIGNONVELOUTÉ		
STEAK TARTAAR	F	€16.00
Champignons, uien en geroosterde hazelnoten		
KAASKROKETTEN	G · L · O	€12.00

Hoofdgerechten

HORIZONBURGER	G · L · Su	€19.00
Orvalkaas, gekaramelliseerde uien, friet en, salade		
RUNDERSTEAK	L	€30.00 L
Friet en, salade; pepersaus of champignonsaus		
VIS VAN DE DAG	P · L	€18.00
Courgettespaghetti, geplette aardappelen O · L		
RICOTTA-RAVIOLE	G · L · O	€12.00
Spinazie, pijnboompitten en geroekte bouillon		
GEVOGELTE	G · L	€24.00
Bloemkool, pommes noisette en ingekookte jus		

Desserts

CRÈME BRÛLÉE	L · O	€8.00
DAME BLANCHE	L · G	€8.00
CHOCOLADETARTELETTE	F · G · L · O	€9.00

L'HORIZON

MENU 3 SERVICES 35,00€

Entrée

CARPACCIO DE SAUMON

Crème d'aneth, citron et pamplemousse

P · L

OU

OEUF 63°

Velouté de champignons, noisettes torréfiées

G · O · L

Plat

POISSON DU JOUR

Spaghettis de courgettes, écrasé de pomme de terre

P · L

OU

VOLAILLE

Choux-fleurs, pommes noisettes et jus réduit

G · L

Dessert

CRÈME BRÛLÉE

L · O

OU

TARTELETTE CHOCOLAT

F · G · L · O

ALLERGÈNES — G gluten · C crustacés · O œufs · P poissons · A arachides

S soja · L lait/lactose · F fruits à coque · Cé céleri · M moutarde · Se sésame

Su sulfites · Lu lupin · Mo mollusques

L'HORIZON

MENU 3 courses 35,00€

Entrée

SALMON CARPACCIO/ZALMCARPACCIO

P · L

Dill cream, lemon and grapefruit
Dillecrème, citroen en pompelmoes

OR/OF

G · O · L

63° EGG/EI 63°C

Creamy mushroom soup, roasted hazelnuts
Champignonsoep, geroosterde hazelnoten

Plat

Fish of the day/Vis van de dag

P · L

Zucchini spaghetti, crushed potatoes
Spaghetti van courgette, geplette aardappelen

OU

Poultry/Gevogelte

G · L

Cauliflowers, pommes noisettes and reduced jus
Bloemkool, pommes noisettes en ingekookte jus

Dessert

CRÈME BRÛLÉE

L · O

OU

CHOCOLATE TARTLET CHOCOLADETARTELETJE

F · G · L · O

ALLERGENS / ALLERGENEN — G gluten · C crustaceans / schaaldieren · O eggs / eieren · P fish / vis · A
peanuts / pinda's
S soya / soja · L milk/lactose / melk/lactose · F tree nuts / noten · Cé celery / selderij · M mustard /
mosterd · Se sesame / sesam
Su sulphites / sulfieten · Lu lupin / lupine · Mo molluscs / weekdieren

L'HORIZON

Les boissons

Vins & Apéritifs

Coupe de 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 €
Kir vin blanc	6,50 €
Kir Prosecco	7,50 €
Campari	7,00 €
Gin tonic Arduenna	13,50 €
Verre blanc / rouge / rosé	5,00 €
Pichet 50 cl blanc / rouge / rosé	16,00 €

Boissons chaudes

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

Digestifs

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

Les boissons

Eaux et softs

Eau plate ou pétillante	
25 cl	2,60 €
50 cl	4,50 €
100 cl	7,50 €
Coca-Cola Regular / Zéro 25 cl	3,00 €
Fanta 20 cl / Sprite 20 cl	3,00 €
Tonic Fever-Tree 25 cl	3,20 €
Minute Maid 20 cl — orange / pomme / pomme-cerise / tomate	3,00 €

Bières bouteilles

Battin-Gambrinus 33 cl (5,20°)	3,00 €
Battin fruitée 33 cl (4,30°)	3,50 €
Orval 33 cl (4,30°)	5,50 €
Trappiste de Rochefort 8 33 cl (6,20°)	5,50 €
Duvel 33 cl (8,50°)	4,90 €
Duvel 666 (6,6°)	4,90 €
Hoegaarden Rosé 25 cl (4,00°)	3,00 €
Hoegaarden Rosé 25 cl (0,00°)	3,00 €
Stella 25 cl (0,00°)	3,00 €
Flo — bière maison 33 cl (8°)	4,00 €

Cocktails et Mocktails

Apérol Spritz	9,50 €
Mojito	12,00€
(Rhum, citron vert, menth & eau gazeuse)	
Virgin Mojito (0,00°)	9,00 €
(menthe & citron vert)	
Lazy Red Cheeks	12,00 €
(vodka, framboise, violette & citron vert)	
Virgin Lazy Red Cheeks (0,00°)	9,00 €
(framboise, violette, citron vert & eau gazeuse)	
Mai Tai	12,00€
(Rhum brun, rhum overproof, triple sec & citron vert)	

L'HORIZON

Drinks / Dranken

Wines & Appertitifs

Wijnen & Aperitieven

Coupe Prosecco DOP / Glas Prosecco DOP	7,00 €
Red Port / Rode Port	7,00 €
Pineau des Charentes	7,00 €
Ricard	7,00 €
Picon beer / Picon Bier	5,50 €
Picon white wine / Picon witte wijn	7,50 €
Kir vin blanc	6,50 €
Kir Prosecco	7,50 €
Campari	7,00 €
Arduenna Gin tonic	13,50 €
Glass white / rode / rosé	5,00 €
Pitcher 50 cl white / red / rosé	16,00 €
Kan 50 cl wit / rode / rosé	

Boissons chaudes

Coffee / Koffie	3,00 €
Espresso	3,00 €
Latte macchiato	3,80 €
Cappuccino milk foam / melkschuim	3,30 €
Cappuccino fresh cream / verse room	3,80 €
Tea / Thee	3,50 €
Irish / Italian / French coffee	9,50 €

Digestives / Digestieven

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

Drinks / Dranken

*Water & Soft
Drinks / Frisdranken*

Bru Still / Plat or/ of sparkling / Buisend water	
25 cl	2,60 €
50 cl	4,50 €
100 cl	7,50 €
Coca-Cola Regular / Zero 25 cl	3,00 €
Fanta 20 cl / Sprite 20 cl	3,00 €
Fever-Tree tonic 25 cl	3,20 €
Minute Maid 20 cl — orange / apple / apple- cherry / tomato	3,00 €

Bières bouteilles

Battin-Gambrinus 33 cl (5,20°)	3,00 €
Battin fruity / fruitige 33 cl (4,30°)	3,50 €
Orval 33 cl (4,30°)	5,50 €
Trappiste de Rochefort 8 33 cl (6,20°)	5,50 €
Duvel 33 cl (8,50°)	4,90 €
Duvel 666 (6,6°)	4,90 €
Hoegaarden Rosé 25 cl (4,00°)	3,00 €
Hoegaarden Rosé 25 cl (0,00°)	3,00 €
Stella 25 cl (0,00°)	3,00 €
Flo — huisbier 33 cl (8°)	4,00 €

Cocktails et Mocktails

Apérol Spritz	9,50 €
Mojito	12,00 €
(White rum, lime, mint & sparkling water)	
Virgin Mojito (0,00°)	9,00 €
(Mint & lime)	
Lazy Red Cheeks	12,00 €
(vodka, raspberry, violet & lime)	
Virgin Lazy Red Cheeks (0,00°)	9,00 €
(raspberry, violet & lime)	
Mai Tai	12,00 €
(Dark Rum, rum overproof, triple sec & lime)	

Carte des vins

Bulles

Italie • Prosecco, Veneto

34,00 €

Fin et pétillant, aux notes de poire, pomme verte et fleurs blanches. Fraîcheur italienne en bulles.

Vins Blancs

Espagne • Ontañón, Rioja, Viura

27,00 €

Blanc rond et solaire, aux arômes de pêche, fleurs blanches et miel.

Italie • Castelforte, Chardonnay

29,00 €

Chardonnay souple et fruité, aux notes de pomme mûre, vanille et fleurs blanches.

France • Rhône, Légendes des Toques

29,00 €

Sauvignon–Sémillon vif et aromatique, aux touches de citron, pêche blanche et herbes fraîches.

France • Bordeaux, Château La Jalgue

29,00 €

Rouge profond aux notes de fruits noirs, sous-bois et épices.

France • Pouilly–Fumé, La Croix Geimault

43,00 €

Sauvignon tendu et minéral, aux arômes de citron, fleurs blanches et pierre à fusil.

Vins Rosé

France • Fumé de Provence — Coteaux Varois

27,00 €

Frais et subtil, aux arômes de fraise, pamplemousse et fleurs de garrigue.

Vins Rouges

Argentine • Bodega La Rural Classic, Malbec

27,00 €

Rouge intense aux notes de prune, violette et cacao.

Italie • Boccantino, Primitivo et Susumaniello

29,00 €

Rouge généreux aux arômes de mûre, figue séchée et épices.

France • Rhône, Légendes des Toques — bio

30,00 €

Rouge bio aux arômes de fruits noirs, garrigue et poivre doux.

France • Loire AOC Cheverny, Pascal Bellier

35,00 €

Pinot noir & Gamay. Léger et fruité, notes de cerise, groseille et poivre.

France • Saint–Émilion Grand Cru, Château Casenave

43,00 €

Rouge léger et fruité, aux arômes de cerise, groseille et touche poivrée.

Wine List / Wijkkaart

*Sparkling - Mousserend***Italy · Prosecco, Veneto**

34,00 €

Fresh and light, notes of pear and white flowers. / Fris en licht, tonen van peer en witte bloemen.

*Vins Blancs***Spain · Ontañón, Rioja, Viura**

27,00 €

Fresh and aromatic, lemon and herbs. / Fris en aromatisch, citroen en kruiden.

Italy · Castelforte, Chardonnay

29,00 €

Soft and elegant, apple and vanilla aromas. / Zacht en elegant, appel en vanille.

France · Rhône, Légendes des Toques

29,00 €

Fresh and sunny, peach and floral notes. / Rijk en zonnig, perzik en bloemige tonen.

France · Bordeaux, Château La Jalgue

29,00 €

Deep and classic, dark berries and spice. / Diep en klassiek, donker fruit en kruiden

43,00 €

France · Pouilly-Fumé, La Croix Geimault

Crisp and mineral, citrus and flint. / Fris en mineraal, citrus en vuursteen.

*Vins Rosé***France · Fumé de Provence — Coteaux Varois**

27,00 €

Light and fresh, strawberry and grapefruit. / Licht en fris, aardbei en pompelmoes.

*Vins Rouges***Argentina · Bodega La Rural Classic, Malbec**

27,00 €

Bold and fruity, plum and cocoa. / Krachtig en fruitig, pruim en cacao.

29,00 €

Italy · Boccantino, Primitivo et Susumaniello

Rich and spicy, blackberry and fig. / Rijk en kruidig, braambes en vijg.

30,00 €

France · Rhône, Légendes des Toques — bio

Smooth and spicy, black fruits. / Soepel en kruidig, zwart fruit.

France · Loire AOC Cheverny, Pascal Bellier

35,00 €

Light and fruity, cherry and pepper. / Licht en fruitig, kersen en peper.

France · Saint-Émilion Grand Cru, Château Casenave

43,00 €

Rich and classic, dark fruit and spice. / Rijk en klassiek, donker fruit en kruiden.