Le menu Guinquette - La Carte

1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 dessert au choix : 28,00 €

Entrée + plat : 24,00 € - Plat + dessert: 24,00 €

<u>Les entrées</u>:

6 huitres creuses n° 2 (Frais : Ferme marine paimpolaise Arin - 22500 Paimpol)

P'tite cassolette de moules à la marinière

(Frais : De boucho<mark>ts, Eleveur</mark> Mythico<mark>le Martin - 22120 Hillion via poissonnerie La Pêche Côtière, quartier Saint Lambert - 22000 St Brieuc)</mark>

Oeufs mimosas (Frais : Elevage avicole de Leurmin, 22720 Senven-Léhart)

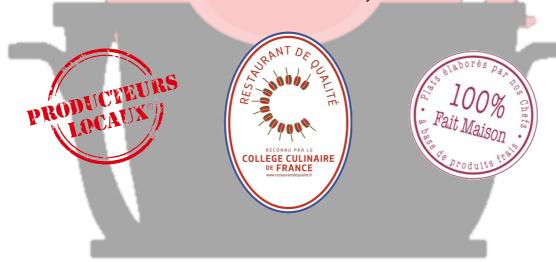
Duo de charcuterie artisanale de Bretagne

(Frais : Andouille de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon et Terrine de campagne de Moulec - 22 St Brieuc)

Demi camembert rôti

(Frais: Demi camembert BIO artisanal l'Etable Ronde - 35380 Plélan le Grand rôti au four, oignons cuisinés et andouille artisanale de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Salade de crudités (Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22190 Plérin)



A la carte : L'entrée 9.00 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux

Les plats:

Blanquette de poissons aux petits légumes

(Frais : Eglefin, cabillaud, haddock et langoustine / Océan Atlantique Nord Est - Poissonnerie la Pêche Cotière, quartier saint Lambert - 22000 St Brieuc)

Emincé de filet de poulet fermier montagnard

(Frais: Poulet / Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel recouvert de champignons à la crème, jambon blanc de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon et gratiné au Bréhannais - La Ferme de Lintan, 56580 Bréhan)

Brochette de boeuf 250 grs sauce forestière servie à part

(Frais : Pièce à fondue RACE A VIANDE Génisse Croisée Bleu - Eleveur M. Duval, 22 St Donan via Le Moulec / Robien - Bretagne)

3 Côtelettes d'agneau fermier

(Frais: Eleveur Le Fevre - 22 Ploeuc sur Lie)

Assiette Grand Mix Grill

(Frais : Brochette de boeu<mark>f, pièce de p</mark>oulet fermi<mark>er, côtelette d'agneau fer</mark>mier , merguez et chiopolatas artisanales :

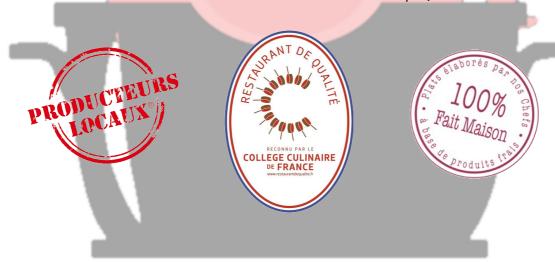
Pièce à fondue RACE A VIANDE Génisse Croisée Bleu - Eleveur M. Duval, 22 St Donan - Agneau fermier : Eleveur M, Le Fevre, 22 Ploeuc sur Lie merguez et chipo artisanales : Le Moulec / Robien - Pièce de poulet fermier : Ferme de Marie-jeanne / 22 Andel)

Grande salade végétarienne

(Frais ; Salade verte avec assortiment de crudités et légumes chauds / Au Potager de Paulette - 22190 Plérin)

Grande salade au chèvre fermier

(Frais : Salade verte, tomates, champignons et pdt grenaille du Potager de Paulette - 22190 Plérin, poitrine fumée émincée de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon, magret de canard fumé du Sud Ouest, toasts chaud de chèvre fermier - 22600 La Motte et oeuf au plat)



A la carte : Le plat 19,00 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux

Restaurant L'Horizon 43, rue de Trégueux SAINT-BRIEUC 02.96.94.03.85 https://lhorizon.bzh/

Les desserts:

Dessert gourmand

(Frais : Mousse au chocolat, crème brûlée, far breton revisité et Fromage blanc fermier Gaec des Gaboriaux, 22 St Rieul)

Fromage blanc fermier accompgné de coulis aux fraises

(Frais: Gaec des Gaboriaux - 22 St Rieul)

Salade de fruits frais de saison avec ou sans chantilly (Frais: Le Potager de Paulette - 22 Plérin)

Assiette de fromages bretons : Fondant d'Lintan, Bréhannais, Ti Guémené et Ti Pavez (Frais : La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

Sorbet citron ou fraise (Deux boules de sorbet avec ou sans chantilly)

Coupe Horizon (Boule de sorbet fraise, boule de sorbet multifruits, fruits frais, coulis de fraises et chantilly)

Coupe colonel (Deux boules de sorbet citron et vodka Absolut)

Coupe Fraise Melba (Boule de sorbet fraise, boule de glace à la vanille, coulis de fraises, fraises et chantilly)

Dame Blanche (2 boules de glace vanille, chocolat chaud et chantilly)

Café liégeois (Boule de glace vanille, boule de glace café, liqueur de café et chantilly)

Chocolat liégeois (Boule de glace vanille, boule de glace chocolat, chocolat chaud et chantilly)



A la carte : Le dessert 9,00 €

L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux

Menu Petite Guinguette - Plats du jour

(Servi uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf fériés)

1 entrée + 1 plat + 1 dessert au choix : 16,00 €

Entrée + plat : 13.00 € - Plat + dessert : 13.00 €

Les entrées :

Pâté de campagne artisanal

(Frais: Le Moulec - 22 St Brieuc)

Oeufs mayonnaise

(Frais : Elevage avicole de Leurmin - 22720 Senven-Léhart)

Salade de crudités

(Frais : Salade verte et assortiment, de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22 Plérin)

Les plats:

Moules frites à la marinière

(Frais: De bouchots, Eleveur Mythicole Martin - 22120 Hillion via Poissonnerie La Pêche Côtière, quartier Saint Lambert - 22000 St Brieuc)

Pièce du boucher grillée

(Frais: Pièce à fondue RACE A VIANDE Génisse Croisée bleu, Eleveur M. Duval, St Donan via Le Moulec - 22 St Brieuc)

Grande salade Horizon

(Frais : Salade verte, tomates et champignons du Potager de Paulette - 22 Plérin, oeuf dur, jambon supérieur artisanal de Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon et Bréhannais - La Ferme de Lintan, 56580 Bréhan)

Plat: 10,00 €

Les desserts:

Crème à la vanille

(Frais: France)

Coupe Fraise Melba

(Génoise, chantilly, crème pâtissière, coulis et fraises)

Fromage blanc fermier

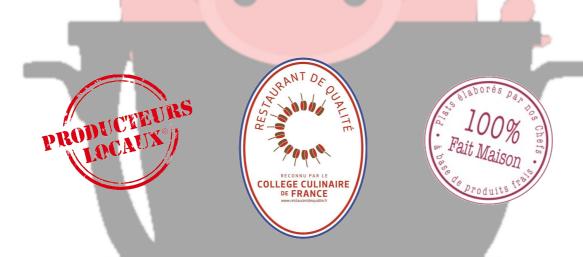
(Frais: Gaec des Gaboriaux - 22 St Rieul)

Salade de fruits frais

(Frais: Fruits de saison du Potager de Paulette - 22 Plérin)

Duo de fromages bretons: Fondant d'Lintan et Bréhannais

(Frais: La Ferme de lintan - 56580 Bréhan)



L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux.

Le menu des petits Messieurs-Dames (- de 12 ans)) :

I entrée + I plat + I dessert au choix : 13.00 €

Entrée + plat : II .00 € - Plat + dessert : II .00 €

Les entrées :

Pâté de campagne artivanal (Fraix: le Moulec - 22 Robien)

Oeuis mayonnaise (frais : Elevage avicole de Leurmin. 22720 senven-Léhart)

Salade de crudités (Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22 Plérin)

Les plats:

Filet de poulet fermier (Frais: Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel)

Brochette de bœuf

(Frais : Pièce à fond<mark>ue RACE</mark> A VIANDE Génisse Crois<mark>ée Bleu -</mark> Eleveur M. Duval. 22 st Donan via Le Moulec / 22 st Brieuc)

Jambon blanc arti<mark>zanal (Fraiz: Maître charcutier Roland De</mark>noval - 22200 Jaint Rgathon)

Les desserts:

(rème à la vanille (frais: France)

Fromage blanc fermier
(Frais: Gaec des Gaboriaux - 22 st Rieul)

Salade de fruits (Frais : Assortiment de saison du Potager de Paulette - 22 Plérin)







L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux