

Topo général pour cette semaine 10 “chargée” dans le royaume :

MA 03 : Youpi ! Encore possible de réserver.

MERCRI 04 : Youpi ! Encore possible de réserver.

JEU 05 : ALERTE JAUNE POUR LE DINER | QUASI COMPLET

VEN 06 : ALERTE ROUGE POUR LE DINER | **COMPLET**

SA 07 : ALERTE ROUGE POUR LE DINER | **COMPLET**

Réactualisation des alertes en direct à suivre sur notre page facebook l'horizon saint brieuc



A bientôt. R/J/M

Le menu Guinguette - La Carte

1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 dessert au choix : 29,00 €

Entrée + plat : 25,00 € - Plat + dessert: 25,00 €

Les entrées :

6 huitres creuses n° 2

(Frais : Ferme marine paimpolaise Arin - 22500 Paimpol)

Trio de charcuterie artisanale de Bretagne

(Frais : Jambon , andouille et terrine de campagne
artisanaux de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Demi camembert rôti

(Frais : Demi camembert rôti au four, oignons cuisinés et andouille artisanale de
Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Oeufs mimosas (Frais : Elevage avicole l'Oeuf de Beaupré, 22170 Lanrodec)

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

Salade Horizon (Frais : Salade verte, tomates et champignons du Potager de
Paulette - 22190 Plérin, oeuf dur, jambon supérieur artisanal de Me Charcutier
Denoual - 22 St Agathon et toasts chauds de Bréhannais - La ferme de Lintan /
56580 Bréhan)



A la carte : L'entrée 9,50 €

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 :

Noix de Saint-Jacques à la bretonne

(Frais : Pectun maximus, pêche bretonne locale - Océan Atlantique Nord Est / En Direct du Pêcheur - 22120 Hillion)

Emincé de filet de poulet fermier montagnard

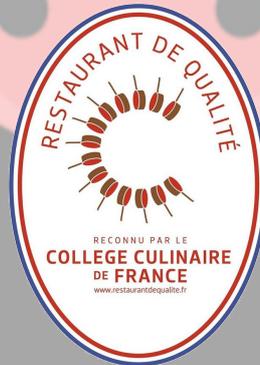
(Frais : Poulet / Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel recouvert de champignons à la crème et jambon blanc artisanal de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon, gratiné au fromage à raclette)

Brochette de boeuf 250 grs sauce au poivre servie à part

(Frais : Pièce à fondue Limousine de race pure, Eleveur M. Michel Cousin - 22 St Gouéno)

Grande salade végétarienne

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



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

Les desserts :

Tarte aux pommes rustique accompagnée de boule de glace à la vanille et chantilly
("Fait maison")

Dessert gourmand

(Frais : Mousse au chocolat, crème brûlée, tarte aux pommes et salade de fruits frais du Potager de Paulette - 22 Plérin)

Salade de fruits frais avec ou sans chantilly

(Frais : Le Potager de Paulette - 22 Plérin)

Assiette de fromages bretons

(Frais : Fondant d'Lintan, Bréhannais et Ti Guémené / La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan et Fleur du Gouët BIO / Ferme les Prairies de la Noë - 22940 Plaintel)

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

Dame noire (2 boules de glace chocolat, 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, sauce chocolat chaud et chantilly)

Coupe horizon (Boule de sorbet fraise, boule de sorbet citron, fruits frais, coulis de fruits rouges et chantilly)

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

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



A la carte : Le dessert 9,50 €

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

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

I entrée + I plat + I dessert au choix : 13.50

Entrée + plat : 11.50 - Plat + dessert : 11.50

Les entrées :

Terrine de campagne artisanale (Frais : Denoual / 22 St Agathon)

**Oeufs mayonnaise (Frais : Elevage avicole l'Oeuf de Beaupré
- 22170 Lanrodec)**

**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 fondue limousine de pure race - 22 St Guéno)**

**Jambon blanc artisanal (Frais : Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint
Agathon)**

Les desserts :

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

Crème aux oeufs à la vanille ("Fait maison")



***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)

Entrée + plat + dessert au choix : 16,50 €

Entrée + plat : 13.50 € - Plat + dessert : 13.50 €

Les entrées :

Terrine de campagne artisanale

(Frais : Me charcutier Denoual - 22 St Agathon)

Oeufs mayonnaise

(Frais : Elevage avicole l'Oeuf de Beupré - 22170 Lanrodec)

Salade de crudités

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

Les plats :

Quiche lardons fromage accompagnée de frites et salade

(Frais : Poitrine fumée artisanale de Maître charcutier Roland denoual / 22200 - St Agathon et fromage Bréhannais - La ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

Retour du boucher grillé

(Frais : Pièce à fondue Limousine de race pure , Eleveur M. Michel Cousin - 22 St Gouéno)

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 toasts chauds de Bréhannais / La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

Plat : 10,50 €

Les desserts :

Crème aux oeufs à la vanille
(" Frais maison")

Tarte aux pommes
(" Frais maison")

Duo de fromages bretons
(Frais : Bréhannais / La ferme de Lintan - 56580 Bréhan et Fleur du Gouët BIO / Ferme des Prairies de la Noë - 22490 Plaintel)



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.

Affichage obligatoire des allergènes reconnus – Du 03/03 au 07/03/2020 inclus

Céréales contenant du gluten (Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souches hybridées) et produits à base de céréales :

PAIN – TOASTS ET TARTINES (SALADES) - FAR - CROUTONS A L'AIL – GATEAUX – TARTES FEUILLETES

Crustacés et produits à base de crustacés : HUITRES – ST JACQUES

Oeufs et produits à base d'oeufs :

MAYONNAISE – CREME BRULEE – MOUSSE AU CHOCOLAT – CREMES GLACEES – QUICHES – CREME A LA VANILLE- GATEAUX – FLAN DE LEGUMES – TARTE AUX POMMES SORBETS CITRON ET ORANGE – CREME VANILLE

Arachides et produits à base d'arachide : XXX

Poissons et produits à base de poissons :
XXX

Gélatine de poisson utilisée comme support d'arôme : XXX

Soja et produits à base de soja : XXX

Laits et produits à base de lait :

CREMES GLACEES – FROMAGES (CAMEMBERT ROTI, SALADES DE CHEVRE CHAUD, ASSIETTE DE FROMAGES) - PUREE DE POMMES DE TERRE (ACCOMPAGNEMENT, PARMENTIER DE CANARD, BOEUF) - PARMENTIER DE CABILLAUD ET D'EGELEFIN– GRATIN DAUPHINOIS – FLAN DE LEGUMES – TARTE AUX POMMES CLASSIQUE - QUICHES

Fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil et Queensland ainsi que pistaches :

COUPES GLACEES - GATEAUX

Céleri et produits à base de céleri : XXX

Moutarde et produits à base de moutarde : VINAIGRETTE – MAYONNAISE

Graines de sésame et produits à base de sésame – Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 100 mg/l – Lupin et produits à base de lupin : XXX

Lysozyme (produit à partir d'oeufs) utilisé dans le vin. Albumine (produite à base d'oeufs) utilisée comme agent de clarification dans le vin et dans le cidre : XXX

Huile essentielle de moutarde et graines de moutarde :
VINAIGRETTE – MAYONNAISE –

Oléorésine de graines de moutarde. Huile essentielle de feuilles et graines de céleri. Oléorésines de graines de céleri : XXX

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