



Cette semaine 37 dans le royaume de l'Horizon au
07/09 :

vendredi 11 soir : Très fort taux de réservations

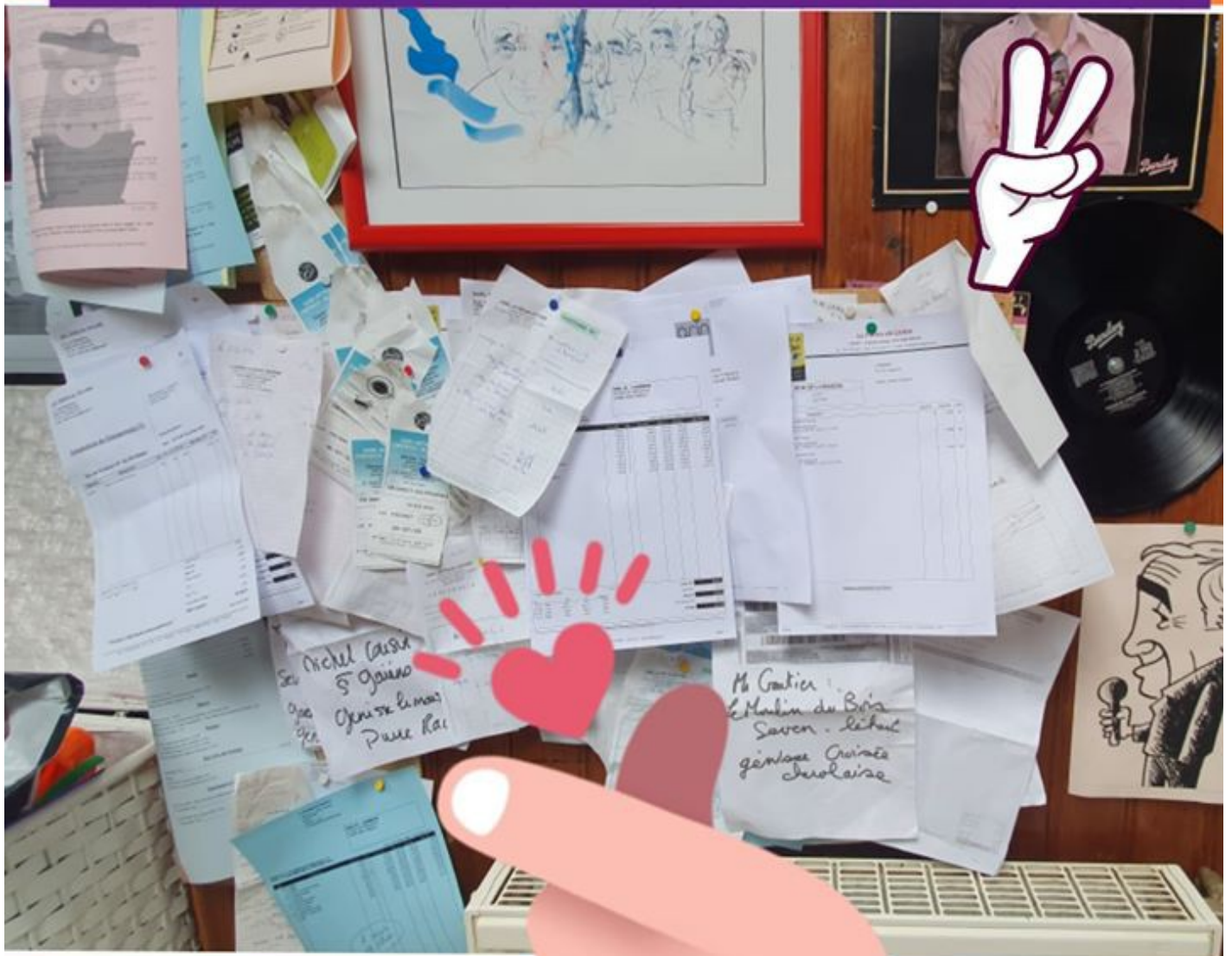
samedi 12 soir : Très fort taux de réservations

Réactulisation des alertes en direct sur tous les
services à suivre sur notre page facebook l'horizon
saint brieuc

A bientôt. R/J/M

L'HORIZON

LE MUR DE LA CONFIANCE



RESTAURANT L'HORIZON



**43 RUE DE TRÉGUEUX
22000 SAINT-BRIEUC**



L'HORIZON



WOW!



L'HORIZON



WOW!

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 :

Rillettes de la mer aux fines herbes du jardin

(Frais : Cabillaud / Océan atlantique nord est - Poissonnerie la Pêche Côtière, quartier Saint Lambert, 22000 St Brieuc)

6 huitres creuses n° 2

(Frais : Ferme marine paimpolaise Arin - 22500 Paimpol)

Trio de charcuterie artisanale de Bretagne

(Frais : Terrine de campagne "maison", jambon et andouille artisanaux de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon)

Demi camembert rôti

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

Oeuf cocotte

(Frais : Oeuf, crème fraîche, fromage Bréhannais - La ferme de Lintan / 56580 Bréhan, confit d'oignons, jambon artisanal 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, œuf 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

L'HORIZON



**RILLETTES DE LA MER
AUX FINES HERBES DU JARDIN**

L'HORIZON



ŒUF COCOTTE

L'HORIZON



CAMEMBERT RÔTI

L'HORIZON

OK!



salade de crudités

L'HORIZON



**QUELLE BELLE SOIRÉE
EN FAMILLE**

Les plats :

Cassolette de la mer

(Frais : Cabillaud, sauce aux fines herbes du jardin, moules de bouchots et langoustine / Océan atlantique nord est - Poissonnerie la Pêche Côtière, 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 et jambon blanc artisanal de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon, gratiné au fromage à raclette)

Parmentier de confit de canard fermier

(Frais : Canard / Eleveur M. Gesbert - 22 Planguenoual, confit d'oignons et purée de pommes de terre)

Brochette de boeuf 250 grs sauce au poivre servie à part

(Frais : Coeur de rumsteak viande à race Charolaise / France)

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

L'HORIZON



Cassolette de la mer

L'HORIZON
WOW!



parmentier de
canard fermier

L'HORIZON

YEAH

WOW!



DAMN!

BOOM!

brochette de bœuf



L'HORIZON



Émincé de filet de
poulet montagnard

Les desserts :

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)

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

Mi-moelleux au chocolat fondant accompagné de boule de glace à la vanille et chantilly ("Fait maison")

Assiette de fromages bretons

(Frais : Fondant d'Lintan, Bréhannais et Ti Pavez / La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan)

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)

Fraise Melba (Boule de sorbet fraise, boule de glace vanille, fraises fraîches, coulis de fraises 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

L'HORIZON



TARTE AUX POMMES RUSTIQUES

L'HORIZON



CAFÉ LIÉGEOIS
MAISON

L'ORIZON



Fraise



melba

maison

L'HORIZON



LIKE!

L'HORIZON

BANG!

OK!



**DESSERT
GOURMAND**

FRAIS MAISON

L'HORIZON



GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
▪ FRAIS MAISON ▪



L'HORIZON



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 ("Fait maison")

**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 :

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

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

**Brochette de bœuf
(Frais : Cœur de rumsteak viande à race Charolaise - France)**

Les desserts :

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

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

2 Boules de glace chocolat, vanille ou sorbet fraise au choix



***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
("Fait maison")

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 :

Cabillaud fraîcheur
(Frais : Océan atlantique nord est / Poissonnerie la Pêche Côtière, quartier Saint Lambert,
22000 Saint Brieuc)

Retour du boucher grillé
(Frais : Coeur de rumsteak viande à race Charolaise / France)

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

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")

2 boules de glace vanille ou chocolat ou sorbet fraise
(" Frais maison")

Duo de fromages bretons
(*Frais : Le Bréhannais et Fondant d'Lintan / 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.

L'HORIZON



Bon appétit

L'HORIZON



PLANCHE APÉRITIVE

PLANCHE APERITIVE de cochonnailles et fromages bretons:

(Produits frais de Me Charcutier Denoual - 22 St Agathon, Moulec - 22 St Brieuc et la Ferme
de Lintan - 56 Bréhan)

Pour 2 personnes : 12,00 € - Pour 3 personnes : 18,00 €
Pour 4 personnes : 24,00 €

LES COCKTAILS :

Sans Alcool

LUCIE 33 cl : Fruits frais de saison avec sirop de fraise, jus d'orange, jus d'ananas7,50 €

INDIEN 33 cl : Fruit frais de saison sirop de grenadine, Orangina7,50 €

Avec Alcool

HORIZON BRETAGNE 33 cl : 4cl de rhum blanc, cidre et sirop de grenadine8,50€

ICE SANARY 33 cl : Liqueur de pêche, vin rosé sec et limonade8,50€

ICE CASSIS 33 cl : Liqueur de Cassis, vin rosé sec et limonade8,50€

ICE PLOUGASTEL 33 cl : Liqueur de fraise de Plougastel, vin Rosé sec, Limonade8,50€

PUNCH HORIZON 33 cl : 4cl de rhum blanc, fruits frais de saison, jus d'orange9,50€

LUCIFER 33 cl : 4cl de rhum blanc Bacardi, jus d'orange jus d'ananas, sirop de fraise, fruits frais
de saison9,50 €

INDIANA 33 cl : 4 cl de rhum blanc Bacardi, Orangina, sirop de grenadine, fruits frais de saison
.....9,50 €

LES APERITIFS

Kir vin blanc petit pont pays d'oc 12 cl.....3.80 €
(Crème Cassis ou Mûre ou Griotte ou Pêche ou fraise de plougastel ou sirop de violette)

Kir pétillant Adrien Romet 12 cl.....4.80 €
(Crème Cassis ou Mûre ou Griotte ou Pêche ou fraise de plougastel ou sirop de violette)

Pétillant Brut de Charvis4,30 €

Verre de vin blanc, rosé, rouge faire votre choix dans la carte des vins.....3,80 €

Martini Rouge ou Blanc ou suze ou porto rouge 4 cl.....3,80 €

Ricard 2cl.....3.80 €

LES SIROPS, SODAS, JUS DE FRUITS

jus de fruit orange, ananas, tomate 25 cl.....3.80 €

Sirop à l'eau 25 cl3.40 €
(Menthe ou fraise ou grenadine ou citror ou violette)

Diabolo Limonade 25 cl3.80 €
(Menthe ou fraise ou grenadine ou citror ou violette)

Limonade nature 25 cl3.40 €

Soda schweppes agrum 33cl3.80 €

Orangina 33cl3.80 €

Breizh Thé glacé saveur pêche 33cl3.80 €

LES BOISSONS CHAUDES

café ou café allongé1.90 €

thé ou infusion2.90 €

LA BRETAGNE

AVEC ALCOOL

Kir Breton Cassis Crème de Cassis et Cidre Brut 12 cl3,80€

SANS ALCOOL

Breizh Cola Le Cola du Phare Ouest de 33 cl.....3,80€

Jus de Pomme Bio 100% Pur Jus non filtré Cidrerie de la Baie

Le Verre 33 cl 3,80€

La Bouteille 75 cl9,50€

BOUTEILLE DE CIDRE

Cidre Fermier Brut Bio 33 cl 5,5% vol Cidrerie de la Baie.....3,80€

Cidre Fermier Brut Bio 75 cl 5,5%vol Cidrerie de la Baie.....9,50€

Cidre Fermier Demi – Sec Bio 75 cl 4,5%vol Cidrerie de la Baie9,50€

Cidre Fermier Demi – Sec Pomme Poire Bio 75 cl 5,5%vol Cidrerie de la Baie.....9,50€

BIERE DE SAINT BRIEUC, La Guernouillette 22000 Saint Brieuc

BLONDE L'HORIZONNETTE Blonde 4,5% vol.....5,70€

BLANCHE N' eus Ket Ken – Premium Lager 33 cl 4,1% vol.....5,70€

BRUNE La Griffonne Weisen Bock 33 cl 6,5% vol.....5,70€

WHISKY

W.B Whisky Breton (Distillerie Warengthem Produit en France LANNION BRETAGNE

40%vol.....Le Whisky 4 cl 5,70€

Le Baby 2 cl 3,80€

EDDU a base de Whisky de blé noir, Vieilli en fût de chêne de France (Distillerie des Menhirs PONT MENHIR 29700 PLOMELIN

40%vol.....Le Whisky 4 cl 7,60€

Le Baby 2 cl 4,80€

EAU MINERALE OU FINES BULLES PLANCOËT

Eau Minérale Plancoët 50 cl2.90 €

Eau Minérale Plancoët 100 cl3.90 €

Eau Minérale Fines Bulles Plancoët 50 cl2.90 €

Eau Minérale Fines Bulles Plancoët 100 cl3.90 €

L'HORIZON



Notre Sélection de Vins

La Bouteille 75 cl.....	22.00 €
Le Verre 12.5 cl.....	3.80 €
Le Pichet 25 cl.....	7.50 €
Le Pichet 50 cl.....	14.50 €

Rosés

PAYS D'OC Le Petit Pont 12.5%
CABERNET D'ANJOU Domaine d'hommé bio moelleux 12%
MEDITERRANEE Teres Famille Savatier 12,5%

Blancs

PAYS D'OC Le Petit Pont 12.5%
CHARDONNAY PAYS D'OC Domaine de Castelnau Les Ronces 13%
COTES DE GASCOGNE Sec Fruité Colombard - Gros Manseng Domaine de Miselle 11,5%
BORDEAUX Opi moelleux 11%

Rouges

PAYS D'OC Le Petit Pont Réserve 12,5%
SAINT – CHINIAN Coteau des Griottes 12,5%
COTES DU RHONE Magie d'une Terre 13,5%
BORDEAUX SUPERIEUR Château Messaya 13.5%

Nos Vins de Prestige

La Bouteille 75cl.....	32.50 €
------------------------	---------

Rouges

SAINT EMILION Château Jupille 13%
GIGONDAS Le pas de Montmirail 14,5%

Champagne et Vins Mousseux :

MOUSSEUX BRUT , Brut de Charvis Méthode traditionnelle 12%	
La Bouteille 75cl.....	17.50 €
CHAMPAGNE Max Cochut BRUT 12%	
La Bouteille 75cl.....	43,00 €

L'HORIZON



**JOYEUX
ANNIVERSAIRE**



MENU DE GROUPE



[WWW:LHORIZON.BZH](http://WWW.LHORIZON.BZH)





L'HORIZON



PHOTO



DE FAMILLE



L'HORIZON

Le bonheur



Affichage obligatoire des allergènes reconnus – Du 08/09 au 13/09/2020 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) - CROUTONS A L'AIL – GATEAUX – TARTES
FEUILLETES – MI-MOELLEUX AU CHOCOLAT – MI-MOELLEUX AU CHOC

Crustacés et produits à base de crustacés : HUITRES – CASSOLETTE DE LA MER

Œufs et produits à base d'œufs :

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 – MI-MOELLEUX AU CHOCOLAT – FLAN
DE LEGUMES

Arachides et produits à base d'arachide : XXX

Poissons et produits à base de poissons :

CASSOLETTE DE LA MER – CABILLAUD FRAICHEUR – RILLETES DE CABILLAUD

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 – 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'œufs) utilisé dans le vin. Albumine (produite à base d'œufs) 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***

L'HORIZON



BONNE SEMAINE
À VOUS TOUS

