Cette semaine 43 dans le royaume de l'Horizon au 20/10 :

Jeudi 22 soir : Important taux de réservations

Vendredi 23 soir : Important taux de réservations

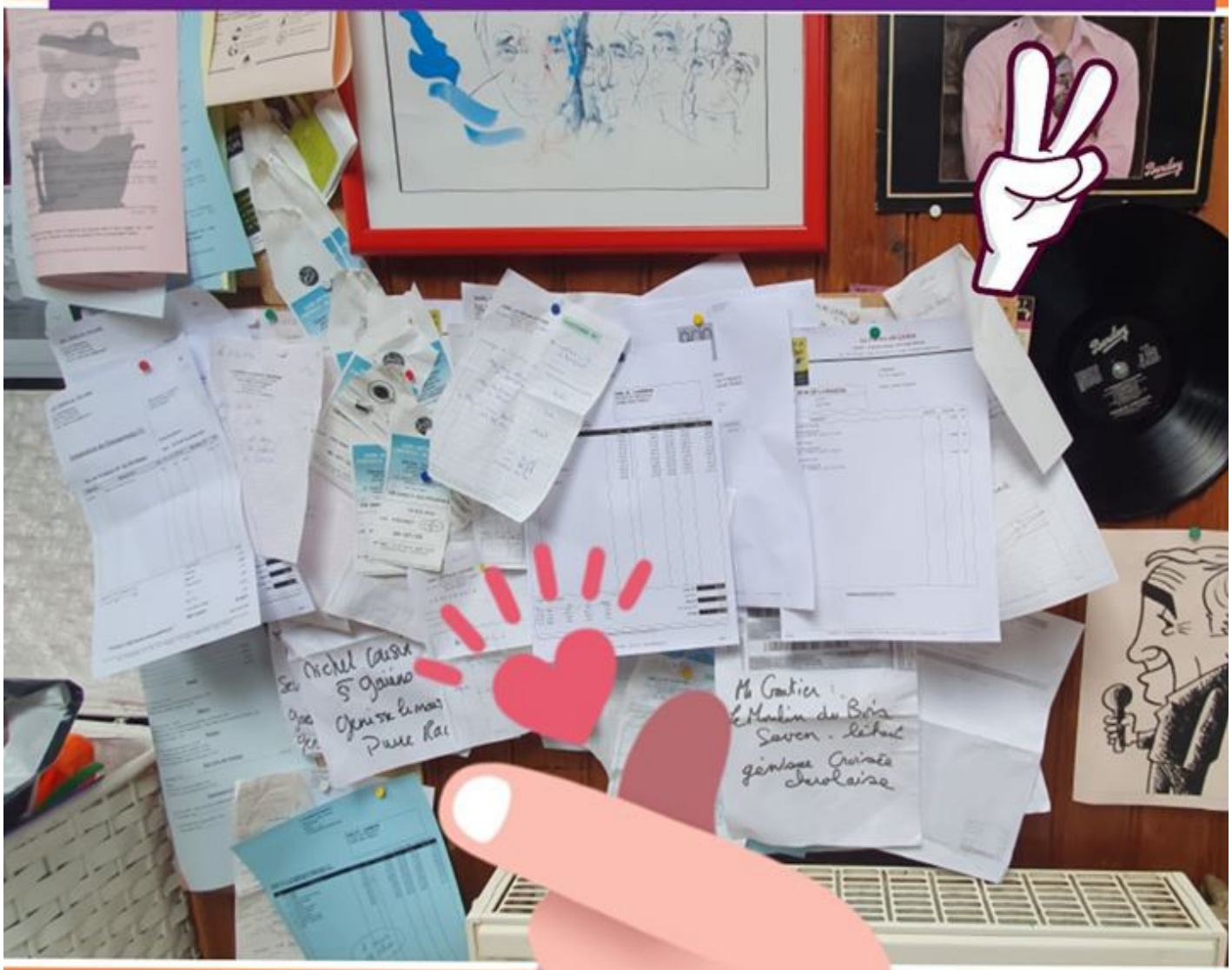
Dimanche 25 midi : COMPLET

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



L'HORIZON

L'HORIZON

ŒUF COCOTTE

L'HORIZON

HUITRES CREUSES N° 2
FERME MARINE
PAIMPOLAISE

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 :

Parmentier de cabillaud *(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)*

Assiette de charcuteries artisanales de Bretagne
(Frais : Terrine de campagne "maison", jambon, saucisson et andouille artisanaux de Maître charcutier Roland Denoual – 22200 Saint Agathon)

Tartine de chèvre fermier
(Frais : Béchamel, pdt, chèvre fermier de la Chèvrerie de la Motte – 22600 , confit d'oignons et poitrine artisanale de Maître charcutier Roland Denoual – 22200 Saint Agathon)

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 ass, 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

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

L'HORIZON
Saint-Jacques
à la bretonne

L'HORIZON

WOW!

parmentier de canard fermier

L'HORIZON

brochette de bœuf

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)

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 : Pièce à fondue / Génisse Croisée Charolaise / Eleveur M. Gauthier – 22720 Senven-Léhart)

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

PRODUCTEURS LOCAUX®

RESTAURANT DE QUALITÉ
RECONNU PAR LE COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE
www.restaurantdequalite.fr

Plats élaborés par nos Chefs à base de produits frais
100% Fait Maison

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

CAFÉ LIÉGEOIS MAISON

L'HORIZON

TARTE AUX POMMES RUSTIQUES

L'HORIZON

LIKE!

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 Bourbon et chantilly ("Fait maison")*

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

Assiette de fromages bretons
(Frais : Fondant d'Lintan, Bréhannais et Ti Guéméné / La Ferme de Lintan – 56580 Bréhan)

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

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

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

Chocolat liégeois *(Boule de glace vanille Bourbon, 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)*

PRODUCTEURS LOCAUX®

RESTAURANT DE QUALITÉ
RECONNU PAR LE COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE
www.restaurantdequalite.fr

Plats élaborés par nos Chefs à base de produits frais
100% Fait Maison

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
PLAT DES PETITS
MESSIEURS-DAMES

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

1 entrée + 1 plat + 1 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)*

Parmentier de bœuf
(Frais : Pièce à fondue / Génisse Croisée Charolaise - Eleveur M Gauthier - 22720 Senven-Léhart)

Les desserts :

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

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

2 Boules *de glace chocolat. vanille Bourbon ou sorbet fraise au choix*

PRODUCTEURS LOCAUX®

RESTAURANT DE QUALITÉ
RECONNU PAR LE COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE
www.restaurantdequalite.fr

Plats élaborés par nos Chefs à base de produits frais
100% 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
("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 :

Parmentier de cabillaud
(Frais : Océan atlantique nord est / Poissonnerie la Pêche Côtière, quartier Saint Lambert, 22000 Saint Brieuc)

Retour du boucher grillé
(Frais : Pièce à fondue / Génisse Croisée Charolaise / Eleveur M. Gauthier- 22720 Sevnen- Léhart)

Hachis parmentier de boeuf
(Frais : Pièce à fondue / Génisse Croisée Charolaise / Eleveur M. Gauthier- 22720 Sevnen- Léhart)

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 Bourbon
(" Frais maison")

Tarte aux pommes
(" Frais maison")

2 boules de glace vanille Bourbon , café, 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

PLANCHE APÉRITIVE

LES APERITIFS

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

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

Pétillant Brut de Charvis ....4,30 €

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, tomate25 cl.....3.80 €

Sirop à l'eau 25 cl .....3.40 €
(Menthe ou fraise ou grenadine ou citror ou violette)

Diabolo Limonade 25 cl .....3.80 €
(Menthe ou fraise ou grenadine ou citror ou violette)

Limonade nature 25 cl .....3.40 €

Soda schweppes agrum 33cl .....3.80 €

Orangina 33cl .....3.80 €

Breizh Thé glacé saveur pêche 33cl .....3.80 €

LES BOISSONS CHAUDES

café ou café allongé .....1.90 €
thé ou infusion .....2.90 €

PLANCHE APERITIVE
de cochonailles 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'ananas .....7,50 €

INDIEN 33 cl : Fruit frais de saison sirop de grenadine, Orangina .....7,50 €

Avec Alcool

HORIZON BRETAGNE 33 cl : 4cl de rhum blanc, cidre et sirop de grenadine .....8,50€

ICE SANARY 33 cl : Liqueur de pêche, vin rosé sec et limonade .....8,50€

ICE CASSIS 33 cl : Liqueur de Cassis, vin rosé sec et limonade .....8,50€

ICE PLOUGASTEL 33 cl : Liqueur de fraise de Plougastel, vin Rosé sec, Limonade .....8,50€

PUNCH HORIZON 33 cl : 4cl de rhum blanc, fruits frais de saison, jus d'orange .....9,50€

LUCIFER 33 cl : 4cl de rhum blanc Bacardi, jus d'orange jus d'ananas, sirop de fraise, fruits frais de saison .....9,50 €

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

LA BRETAGNE

AVEC ALCOOL

Kir Breton Cassis Créme de Cassis et Cidre Brut 12 cl ….....3,80€

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 cl …....9,50€

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 Baie …....9,50€
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 Warenghem 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 cl ….....2.90 €
Eau Minérale Plancoët 100 cl ….....3.90 €
Eau Minérale Fines Bulles Plancoët 50 cl .....2.90 €
Eau Minérale Fines Bulles Plancoët 100 cl .....3.90 €

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 €

Affichage obligatoire des allergènes reconnus – Du 20/10 au 25/10//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 – PALMIERS

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 – RILLETTES 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'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

L'HORIZON

BONNE SEMAINE
A VOUS TOUS