



**PLANCHE APÉRITIVE à commander à la réservation**

**Assortiment gourmand de cochonnilles et fromages fermiers bretons :**

( Produits frais de Me Charcutier Denoual / 22 St Agathon - 22 St Brieuc, Ferme de Lintan / 56 Bréhan. Rillettes, terrine de campagne, croustillants de filet de poulet et mignardises salées « fait maison ». )

Pour 2 personnes : 28,00 € - Pour 4 personnes : 40,00 €

Restaurant L'Horizon 43 rue de Tréguex SAINT-BRIEUC 02.96.94.03.85 <https://lhorizon.bzh/>

## Menu Guinguette

1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 dessert au choix : 36,00 €

Entrée + plat : 33,00 € - Plat + dessert: 33,00 €

### Les entrées :

**Tarte aux légumes** ( « Fait maison » )

**Tartine au chèvre** ( « Fait maison » )

( Frais : Béchamel, pdt, chèvre de la ferme de ma Vallée - 22150 Plouguenast , confit d'oignons et dès de poitrine braisée artisanale de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon )

**Camembert rôti**

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

**Assiette de charcuteries artisanales de Bretagne**

( Frais : Terrine de campagne et rillettes "fait maison". Jambon supérieur , saucisson à l'ail et andouille artisanaux de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon )

**Assiette gourmande**

( Frais : Verrine de camembert rôti au four avec confit d'oignons et dès de poitrine braisée artisanale de Maître charcutier Roland Denoual / 22000 St Agathon, tranche de terrine de campagne à l'ancienne et portion de tarte aux légumes "fait maison", demi gros œuf mimosa de plein air de Plésidy / 22 )

**Oeufs mimosas**

( Frais : Trois demi gros œufs de plein air de Plésidy / 22 )

**Salade de crudités**

( Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes )

**Salade Horizon** ( Frais : Salade verte, tomates et champignons, demi gros œuf de plein air de Plésidy, 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 13,00 €

**Certaines suggestions peuvent être indisponibles, l'intégralité de nos entrées, plats et desserts étant élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive de produits frais et prioritairement locaux.**

## Les plats :

### **Dos de cabillaud sauce bretonne aux petits légumes**

( Frais : Océan atlantique nord est )

### **Parmentier d'effiloché de cochon confit**

( Frais : Porc élevé sur paille et aux grains | Élevage M. Philippe / Lieu dit Mado / 22150 Ploec-l'Hermitage )

### **Emincé de filet de poulet montagnard**

( Frais : Poulet : Les Volailles de Keranna - 56560 Guiscriff , champignons à la crème et jambon blanc supérieur et artisanal de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon, gratiné à la tomme de la ferme de Lintan / 56580 Bréhan)

### **Camembert rôti assorti de cochonnailles**

( Frais : Camembert entier posé sur confit d'oignons, rôti et accompagné de jambon, andouille, saucisson à l'ail et poitrine braisée artisanaux de Me Charcutier Denoual / 22 St Agathon)

### **Brochette de boeuf sauce au camembert ou au poivre servie à part**

( Frais : Limousine de pure race / Limousine de pure race / Eleveur M. Bertrand / 22800 Le Foeil )

### **Grande salade Horizon**

( Frais : Salade verte, tomates et champignons, demi gros oeuf dur de plein air de Plésidy, jambon supérieur artisanal de Me charcutier Denoual | 22 St Agathon| et toasts chauds de Bréhannais | La ferme de Lintan / 56580 Bréhan)

### **Grande salade César**

( Frais : Salade verte, tomates cerise, croûtons à l'ail, aiguillettes de poulet pané | Les Volailles de Keranna - 56560 Guiscriff | , sauce César, demi gros œuf dur de plein aïret copeaux de véritable parmesan Parmigiano Reggiano 24 mois d'affinage DOP / Italie )

### **Grande salade végétarienne**

( Frais : Salade verte avec assortiment de crudités, légumes froids et chauds, fondue de poireaux, flan de légumes et tarte aux légumes )

*A la carte : Le plat 23,00 €*

**Certaines suggestions peuvent être indisponibles, l'intégralité de nos entrées, plats et desserts étant élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive de produits frais et prioritairement locaux.**

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

**I entrée + I plat + I dessert au choix : 17.00**

**Entrée + plat : 15.00 - Plat + dessert : 15.00**

### **Les entrées :**

**Salade de crudités** ( *Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes* )

**Duo de Jambon blanc supérieur et rillettes**  
( *Frais : Jambon blanc supérieur : Maître charcutier Roland Denoual / 22 St Agathon. rillettes "fait maison"* )

**Oeufs mayonnaise** ( *Frais : deux demi gros oeufs frais de Pléridy / 22* )

### **Les plats :**

**Parmentier d'effiloché de cochon confit**  
( *Cochon élevé sur paille et aux grains / Élevage M. Philippe / Lieu dit Mado / 22150 Ploëuc-l'Hermitage* )

**Croustillants de filet de poulet pané**  
( *Frais : Les Volailles de Keranna - 56560 Guiscriff* )

**Trio de charcuteries :** ( *Frais : Jambon blanc supérieur, saucisson à l'ail et poitrine braisée artisanaux : Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon.* )

*Plat 12.00*

### **Les desserts :**

**Salade de fruits** ( *"fait maison"* )

**Duo de fromages bretons** ( *Frais : Fondant d'Lintan et Bréhannais / La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan* )

**2 Boules de glace chocolat / vanille gousse de vanille Bourbon / sorbet fraise ou multifruits au choix** ( *Avec ou sans chantilly* )

***Certaines suggestions peuvent être indisponibles, l'intégralité de nos entrées, plats et desserts étant élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive de produits frais et prioritairement locaux.***

## Les desserts :

### **Assiette de fromages bretons**

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

### **Salade de fruits frais avec ou sans chantilly**

**Coupe Horizon** ( *Boule de sorbet fraise « plein fruit » , boule de sorbet multifruits « plein fruit » , fruits frais, coulis de fruits frais et chantilly* )

**Coupe agrumes** ( *Boule de sorbet citron « plein fruit » et boule de sorbet orange « plein fruit » avec ou sans chantilly* )

**Sorbet fraise, multifruits, citron ou orange « plein fruit »** ( *Deux boules de sorbet au choix avec ou sans chantilly* )

**Coupe colonel** ( *Deux boules de sorbet citron e« plein fruit » et vodka Absolut* )

**Coupe impériale** ( *Deux boules de sorbet orange « plein fruit » et liqueur mandarine Napoléon* )

**Mi-moelleux au chocolat fondant accompagné de boule de glace à la gousse de vanille Bourbon et chantilly**

**Dessert gourmand** ( *Frais : Mousse au chocolat, crème brûlée, tarte aux pommes et salade de fruits frais* )

**Tarte aux pommes rustique accompagnée de boule de glace à la gousse de vanille Bourbon et chantilly**

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

**Chocolat liégeois** ( *Boule de glace à la gousse de vanille Bourbon, boule de glace chocolat, sauce chocolat chaud et chantilly* )

**Café liégeois** ( *Boule de glace à la gousse de vanille bourbon, boule de glace café, liqueur de café et chantilly* )

**Caramel liégeois** ( *Boule de glace à la gousse de vanille Bourbon, boule de glace caramel au beurre salé, sauce caramel au beurre salé et chantilly* )

*A la carte : Le dessert 13,00 €*

***Certaines suggestions peuvent être indisponibles, l'intégralité de nos entrées, plats et desserts étant élaborés dans le strict respect du véritable et sincère « fait maison » avec l'utilisation exhaustive de produits frais et prioritairement locaux.***