



PLANCHE APÉRITIVE à commander à la réservation

Assortiment gourmand de cochonnailles 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 Trégueux 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 »)

Camembert rôti

(Frais : Demi camembert rôti au four, confit d'oignons et dës 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 dës 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 fermière (Frais : Salade verte, croustillants de filet de poulet pané | Les Volailles de Keranna - 56560 Guiscriff |, tomates, demi gros œuf frais de Plésidy /22, bâtonnets Bréhannais | La ferme de Lintan / 56580 Bréhan | , pdt grenailles et sauce fromagère)

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 :

Noix de Saint-Jacques sauce bretonne aux petits légumes

(Frais : Pectun Maximus / *Pêche bretonne locale* / Océan atlantique nord est / En Direct du Pêcheur - 22120 Hillion) Suggestion disponible jusqu'à fin avril maximum selon le respect de la pêche légale.

Parmentier d'effiloché de cochon confit

(Frais : Côtes d'Armor - Bretagne / Passeport sanitaire du produit avec indication de la pièce, du producteur et provenance précise à consulter dans le porte-menu et par voie d'affichage dans la véranda.)

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 Bréhannais de la ferme de Lintan / 56580 Bréhan)

Brochette de bœuf sauce au camembert ou au poivre servie à part

(Frais : Côtes d'Armor - Bretagne / Passeport sanitaire du produit avec indication de la pièce, du producteur et provenance précise à consulter dans le porte-menu et par voie d'affichage dans la véranda.)

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)

Camembert rôti végétarien

(Frais : Camembert entier posé sur confit d'oignons, rôti et accompagné de flan de légumes, fondue de poireaux, crudités et légumes,)

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, œuf dur et 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.

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 « 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 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.

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

1 entrée + 1 plat + 1 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 Pléside / 22*)

Les plats :

Parmentier d'effiloché de cochon confit
(*Frais : Côtes d'Armor – Bretagne / Passeport sanitaire du produit avec indication de la pièce, du producteur et provenance précise à consulter dans le porte-menu et par voie d'affichage dans la véranda.*)

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 multifuits 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.