



**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 : 29,00 € - 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 : 37,00 €

Entrée + plat : 34,00 € - Plat + dessert: 34,00 €

Tous nos tarifs sont exprimés en euros toutes taxes et services compris.

\*\*\*

Nous acceptons les paiements par espèces, cartes bancaires, chèques, chèques vacances, chèques vacances ANCV connect, tickets restaurants et cartes tickets restaurants.

### Les entrées :

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

**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 , poitrine braisée 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 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 13,50 €

**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 à la bisque de légumes**

( Frais : Océan atlantique nord est )

### **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 cochonailles**

( Frais : Camembert entier posé sur confit d'oignons, rôti et accompagné de jambon, andouille 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 / 22, jambon supérieur artisanal de Me charcutier Denoual | 22 St Agathon| et toasts chauds de Bréhannais | La ferme de Lintan / 56580 Bréhan)

### **Grande salade fermière**

( Frais : Salade verte, tomates, demi gros oeuf dur de plein air de Plésidy / 22, pdt grenailles, aiguillettes de poulet pané | Les Volailles de Keranna - 56560 Guiscriff |, dès de poitrine braisée artisanale de Me charcutier Denoual, sauce fromagère, bâtonnets de Bréhannais | La ferme de Lintan / 56580 Bréhan )

### **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 23,50 €

**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** ( Deux boules 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 )

**Coupe Plougastel** ( Deux boules de sorbet fraise « plein fruit » et liqueur fraise de Plougastel )

**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 13,50 €*

***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 : 18,00

Entrée + plat : 16.00 - Plat + dessert : 16.00

Tous nos tarifs sont exprimés en euros toutes taxes et services compris.

\*\*\*

Nous acceptons les paiements par espèces, cartes bancaires, chèques, chèques vacances, chèques vacances ANCV connect, tickets restaurants et cartes tickets restaurants.

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 Plésidy / 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* )

Duo de charcuteries : ( *Frais : Jambon blanc supérieur et poitrine braisée artisanaux : Maître charcutier Roland Denoual – 22200 Saint Agathon, )*

*Plat 13,00*

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.*