

BAR GOURMAND L'HORIZON

Pour savourer la cuisine gourmande du déjeuner ou bien partager un verre en famille ou entre amis, le Bar Gourmand L'Horizon est un véritable lieu d'échange et de détente.

En intérieur ou depuis sa terrasse panoramique, il est une véritable invitation à la contemplation et vous offre une vue à couper le souffle sur l'horizon.

POUR LE DÉJEUNER

12H - 15H

Parce que la Bretagne est un territoire gastronomique, nous avons sélectionné des produits du terroir de qualité.

Les huîtres de la Côte d'Émeraude, la volaille et le porc des fermiers d'Argoat, les lapins de la ferme du Clos de Vieuville, les Algues de Bretagne...

Nous vous invitons, dans ce lieu d'évasion, à découvrir ces produits au travers de recettes élaborées par notre chef Mathieu Esnault.

L'APÉRO GOURMAND « CÔTÉ TERRE »

La chiffonnade de Serrano 16 mois (60grs)	10 €
La chiffonnade de Lomo Ibérique (60grs)	12 €
La sélection de Fuet au choix (150grs)	12 €
La chiffonnade de viande des Grisons (60grs)	12 €
La terrine de lapin du Clos de la Vieuville (100grs)	13 €

L'APÉRO GOURMAND « CÔTÉ MER »

6 huîtres n°3 de la Côte d'Émeraude	13 €
Crevettes roses (250grs), mayonnaise maison	14 €
Bulots (350grs), mayonnaise maison	13 €
Rillettes de sardine gourmande maison et ses garnitures	15 €

LES SALADES

L'Horizon : salade sucrine, crevettes, avocat, mangue, brocolis, salade wakamé, œuf dur Bio, radis, pomme granny en julienne, amandes torréfiées, jeunes pousses..... 21 €

La Poulet Thaï : poulet corn-flakes, salade sucrine, œuf dur Bio, betterave, haricots Mango, cacahuètes, sauce aigre-douce, coriandre, shiitaké, oignons frits 21 €

LES POKE BOWLS

Le Tataki de thon : orge aux baies de Goji, radis, fèves de soja, brocolis, orange, mangue, gingembre, avocat, nouilles de riz croustillantes, chou-rouge, oignon rouge..... 21 €

Le Gravelax de saumon aux 2 sésames : orge aux baies de Goji, radis, fèves de soja, brocolis, orange, mangue, gingembre, avocat, nouilles de riz croustillantes, chou-rouge, oignon-rouge 21 €

Le Veggie : orge aux baies de Goji, tofu fumé mariné, radis, fèves de soja, brocolis, orange, mangue, avocat, nouilles de riz croustillantes, oignon rouge..... 19 €

LES TARTINES GOURMANDES



La Truite fumée artisanale, brie de meaux AOP, houmous de pois verts, oignons rouges, mélange de graines bio, mâche, fleurs de câpres 21 €

La Focaccia maison à la trufferade, confit de pomme, andouille de Vire au lard, pesto basilic, oignons rouge, mélange de graines bio, mesclun, pomme granny, parmesan 21 €

Le Croque Gourmand au Comté affiné et jambon Bleu-Blanc-Cœur 19 €

Le Crab'Roll : brioche maison, sucrine, chair de crabe, sauce cocktail, pickles algues citron servi avec des frites (*hors offre pleine mer*)..... 36 €

LES PLATS CHAUDS Servis jusqu'à 14h

Plats du jour  <i>consulter notre ardoise</i> (sauf dimanche & jours fériés).....	21 €
Burger Black Angus au cheddar fumé  <i>sans gluten</i>	24 €
Burger Veggie, avocat, galette de petits pois, houmous de pois verts.....	22 €
Tartare de bœuf Charolais au couteau, roquette et parmesan	22 €
Camembert fermier rôti, croûtons et pommes grenailles.....	18 €
Confit de canard du Sud-Ouest, pommes grenailles.....	26 €
Fish and chips, sauce mayo sésame à la prune	21 €
Supions à la plancha, pesto et sauce aux saveurs lodées.....	24 €

LES DESSERTS

Création du jour de notre pâtissier.....	12 €
Café ou thé Gourmand.....	11 €
Éclats noisette, biscuit et praliné noisette, confit d'agrumes, brick croustillante	12 €
Skyr aux fruits de saison, confit exotique	10 €
Ananas rôti au poivre de Kâmpôt, mousse mangue, tuile amande, condiment mangue-passion	12 €
Riz Carnaroli gourmand au caramel au beurre salé et sarrasin croquants.....	11 €



MENU ENFANT (jusqu'à 12ans) 15 €

Plat + dessert au choix

Plats

- Fish and chips
- Steak Black Angus

Desserts

- Smoothie de saison
- Glacé 2 boules

POUR LE GÛTER

15H - 18H

Sur un retour de plage, succombez à nos pâtisseries et accompagnez-les d'un onctueux chocolat chaud.

Les Maîtres Chocolatiers MONBANA choisissent leurs ingrédients avec soin : les plus belles fèves de cacao en provenance d'Afrique de l'Ouest pour des chocolats 100% pur beurre de cacao. Pour que chaque note cacaotée se révèle et exprime toute sa force et sa subtilité.

LE TEA TIME DE L'HORIZON

L'éclair signature : chocolat Valrhona, caramel au beurre salé, crème vanille de Madagascar bio.....	7,50 €
La part de flan intensément vanille de Madagascar bio	6,50 €
Nos 4 quarts de saison	4,50 €
Les Muffins gourmands	5,00 €
La crêpe artisanale au choix : <i>nature, au sucre</i>	4,50 €
La crêpe artisanale au choix : <i>chocolat, caramel au beurre salé, confiture</i>	5,50 €
Supplément chantilly	0,50 €

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Café, caramel, cassis, chocolat, citron, vanille, fruit de la passion, fraise, framboise, clémentine	la boule 3,50 €
Supplément sauce et chantilly	2,50 €

POUR L'APÉRITIF

18H - 21H

Face à la Baie de Saint-Malo, savourez un apéritif convivial dans une ambiance chaleureuse et un cadre idyllique.

LES PARTAGES POUR 2 PERSONNES

Terre : Chiffonnade de jambon Serrano, terrine de lapin de M^r Barbot, andouille de Vire au lard, Lomo Ibérique, viande des Grisons, pain aux céréales, sucrose, fleurs de câpres, parmesan, raisin, fruits confits aux épices 28 €

Fromage : Comté affiné, Brie de Meaux AOP, chèvre frais aux herbes, Halloumi AOP frits, tortillas, fleurs de câpres, sucrose, parmesan, fruits confits aux épices, raisin 28 €

Végétarien : Guacamole, houmous de pois verts, fingers d'algues, tapenade olive-co-riandre, sucrose, tortillas de blé, raisin, fruits confits aux épices, fleurs de câpres, brocolis 26 €

L'Horizon : Supions marinés, crevettes crispy, rillettes de sardines, fingers d'algues, tortillas de blé, pickles algues-wakamé-citron, sucrose, raisin, fleurs de câpres 29 €

Portion de frites de patate douce 6 €

Portion de frites 6 €

L'APÉRO GOURMAND « CÔTÉ TERRE »

La chiffonnade de Serrano 16 mois (60grs) 10 €

La chiffonnade de Lomo Ibérique (60grs) 12 €

La sélection de Fuet au choix (150grs) 12 €

La chiffonnade de viande des Grisons (60grs) 12 €

La terrine de lapin du Clos de la Vieuville (100grs) 13 €

Halloumi frits, sauce mayo sésame à la prune 13 €

Camembert fermier rôti, croûtons et pommes grenailles 18 €

L'APÉRO GOURMAND « CÔTÉ MER »

6 huîtres n°3 de la Côte d'Émeraude 13 €

Crevettes roses (250grs), mayonnaise maison 14 €

Bulots (350grs), mayonnaise maison 13 €

Rillettes de sardine gourmande maison et ses garnitures 15 €

