

BAR GOURMAND

L' H  RIZON

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 Cancale de M^r Brévault, 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 €
Séché de bœuf charolais (60grs)	12 €
La terrine de lapin du clos de la Vieuville (100grs).....	13 €

L'APÉRO GOURMAND « CÔTÉ MER »

6 huîtres de Cancale N°3 de M ^r Brévault	13 €
6 huîtres de Cancale « Prestige » N°3 de M ^r Brévault.....	24 €
Crevettes roses (200grs), mayonnaise maison.....	12 €
Bulots (350grs), mayonnaise maison.....	13 €
La sardine Bellota-Bellota, chips de sarrasin.....	14 €
Rillettes de poisson du moment du fumoir de la Closelle (90grs)	12 €

LES SALADES

L'Horizon : salade Iceberg, crevettes, avocat, pamplemousse, tomate, œuf dur, pomme granny en julienne, mélange de graines bio, germes de jeunes pousses 19 €

La Romaine façon César : poulet crispy, croûtons, lard, œuf dur, copeaux de parmesan, ciboulette, tomates cerise, oignons frits, sardine fumée artisanale et sauce César 21 €

La Végétarienne : « fêtarde bretonne », roquette, croûtons, tomate, fèves de soja, radis, oignon rouge, olives, mélange de graines bio, germes de jeunes pousses, grenade..... 19 €

LES POKES BOWLS

Tataki de thon : riz bambou aux baies de Goji, chou chinois, radis, fèves de soja, tomate, mangue, grenade, avocat, mélange de graines bio, oignon rouge 21 €

Veggie : riz bambou aux baies de Goji, chou chinois, radis, fèves de soja, tomate, mangue, grenade, avocat, mélange de graines bio, oignon rouge, bouchées de quinoa, fruits secs ... 19 €

LES TARTINES GOURMANDES

La Truite fumée artisanale, houmous aux algues, avocat, tomate, oignon rouge, mélange de graines bio, mesclun de salade, vinaigrette à la truffe d'été 21 €

La Brebis et andouille aux algues, tomate, miel, avocat, oignon rouge, mélange de graines bio, roquette, vinaigrette à la truffe d'été 21 €

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

LE LOBSTER ROLL

Pain brioché aux algues maison, garni de homard bleu breton, sucrine, avocat, mayonnaise, coriandre, servi avec des frites..... 36 €

LES WRAPS

Le Végétarien : Tortilla artisanale, « fêtarde bretonne », sucrine, tomate, oignon rouge, tapenade coriandre, concombre..... 19 €

Le Breizh : Tortilla artisanale, truite de rivière fumée, « fêtarde bretonne », sucrine, tomate, oignon rouge, tapenade coriandre, concombre..... 21 €

LES PLATS

Plats du jour  *consulter notre ardoise* 21 €

Burger Black Angus au Comté affiné  *sans gluten* 24 €

Tartare de bœuf charolais au couteau sauce tonkasu, roquette 22 €

Camembert fermier rôti, croûtons et pommes grenailles..... 18 €

Saucisse Bretonne au sarrasin (150grs), purée maison, oignons de Roscoff confits..... 19 €

Fish and chips, mayonnaise aux aromates 21 €

Tentacules de poulpe à la plancha chimichurri..... 24 €

LES DESSERTS

Création du jour de notre pâtissier..... 11 €

Café ou thé Gourmand..... 11 €

Baba de Saint-Malo, chantilly à la vanille de Madagascar 12 €

Muesli aux fruits de saison, fromage blanc spiruline..... 11 €

L'arabica, biscuit au café, ganache chocolat blanc Valrhona, tuile craquante..... 11 €

Pavlova exotique, chantilly au citron vert..... 12 €



DEMANDER LE MENU ENFANT (jusqu'à 12ans)..... 15 €

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.....	7,50 €
Nos 4 quarts de saison	4,00 €
Les Muffins gourmands	4,50 €
La part de flan intensément vanille bio de Madagascar	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, coolfiture</i>	5,50 €
Supplément chantilly	0,50 €
Les gourmandises du moment de nos pâtisseries.....	consulter l'ardoise

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX DE LA FERME

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

POUR L'APÉRITIF

18H - 22H

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 aux algues de Bretagne, Lomo Ibérique, séché de bœuf charolais, fleurs de câpres	28 €
Houmous : Houmous au sésame grillé, Houmous aux algues, condiment d'ail noir, sardine Bellota-Bellota, chipsen	26 €
Fromage : Comté affiné, Brebis fermier, « fêtarde bretonne », Halloumi frits au curry breton, coolfitures, pain aux céréales	29 €
Végétarien : Guacamole, caviar d'aubergine, tapenade olive-coriandre, sucrine, tortillas de blé	24 €
L'Horizon : Tentacules de poulpe, fingers d'algues, tortillas petits pois, gambas, sauce au curry breton	29 €

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 €
Séché de bœuf charolais (60grs)	12 €
La terrine de lapin du clos de la Vieuville (100grs)	13 €
Halloumi frits, mayonnaise au curry Breton	13 €

L'APÉRO GOURMAND « CÔTÉ MER »

6 huîtres de Cancale N°3 de M ^r Brévault	13 €
6 huîtres de Cancale « Prestige » N°3 de M ^r Brévault	24 €
Crevettes roses (200grs), mayonnaise maison	12 €
Bulots (350grs), mayonnaise maison	13 €
La sardine Bellota-Bellota, chips de sarrasin	14 €
Rillettes de poisson du moment du fumoir de la Closelle (90grs)	12 €
Tarte fine, sardine fumée, guacamole	12 €
Tarama Yuzu, chipsen	12 €