

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 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 21 €

La Romaine façon César : poulet crispy, croûtons, lard, œuf dur, copeaux de parmesan, ciboulette, tomates cerises, oignons frits, sardines fumées artisanales 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 POKE 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 PLATS CHAUDS Servis jusqu'à 14h

Plats du jour  <i>consulter notre ardoise</i> (sauf dimanche & jours fériés).....	21 €
Burger Black Angus au Comté affiné  <i>sans gluten</i>	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 €



MENU ENFANT (jusqu'à 12ans) 15 €

Plat + dessert au choix

Plats

Fish and chips

Steak haché

Desserts

Soupe de fruits frais

Glace 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.....	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 - 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 Mr Barbot, andouille aux algues de Bretagne, Lomo Ibérique, séché de bœuf Charolais, tomates cerises, fleurs de câpres	28 €
Houmous : Houmous au sésame grillé, Houmous aux algues, condiment d'ail noir, sardine Bellota-Bellota, chipsen, tomates cerises, fleurs de câpres.....	26 €
Fromage : Comté affiné, Brebis fermier, « fêtearde bretonne », Halloumi frits au curry breton, coolfitures, pain aux céréales, tomates cerises, fleurs de câpres.....	29 €
Végétarien : Guacamole, caviar d'aubergine, tapenade olive-coriandre, sucrine, tortillas de blé, tomates cerises, fleurs de câpres	24 €
L'Horizon : Tentacules de poulpe, fingers d'algues, tortillas petits pois, gambas, sauce au curry breton, tomates cerises, fleurs de câpres.....	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 €
Camembert fermier rôti, croûtons et pommes grenailles.....	18 €

L'APÉRO GOURMAND « CÔTÉ MER »

6 huîtres de Cancale N°3 de Mr Brévault	13 €
6 huîtres de Cancale « Prestige » N°3 de Mr 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 €