



HOTEL-RESTAURANT
horizon
where hospitality meets heart



BAR



Ouvert tous les jours
de 11h00 à minuit

Open every day from 11AM till midnight





Softs

Coca Cola / Zéro 20cl	3,50
Sprite 20cl	3,50
Fanta Orange 20cl	3,50
Fuze tea Sparking Lemon 20cl	3,50
Tonic Bliss 25cl	3,50
Jus d'orange – <i>Orange Juice</i> 25cl	3,50
Pomme-cerise – <i>Apple Cherry</i> 25cl	3,50

Mocktail

Virgin Mojito 20cl	6,50
Horizon Mocktail 20cl	6,50

Eaux

Eau filtrée plate ou pétillante 100cl	5,00
<i>Still or sparkling filtered water 100cl</i>	<i>5,00</i>

Apéritifs & Alcools

Apérol Spritz 9-10° 16cl	8,50
Kir Vin blanc <i>white wine</i> 12cl	5,50
Kir Royal (Cava) 12cl	10,00
Campari 25° 4cl	6,00
Martini Bianco & Rosso 14,4° 6cl	6,00
Picon 18° bière <i>beer</i> 25cl	6,00
Picon 18° vin blanc <i>white wine</i> 12cl	6,00
<i>White</i> Porto Blanc 19,50° 6l	6,00
<i>Red</i> Porto Rouge 18° 6cl	6,00
Ricard 45° 4cl	6,50
Pisang 17° 4cl	6,00
Bacardi Blanc <i>White</i> 37,50° 4cl	6,50
Bacardi Brun <i>Brown</i> 40° 4cl	6,50
Gin Gordon 40° 4cl	7,00
Get27 17,9° 4cl	6,00
Vodka Smirnoff 37,5° 4cl	7,00
Whisky J&B 40° 4cl	7,00
Whisky Glenfiddish 12ans 40°4cl	8,50
Tequila Camino 40°4cl	7,00





Cocktails Alcools

Mojito Classic ou Fraise- <i>Classic or Strawberry</i> 20cl	8,50
Tequila Sunrise 12cl	8,50
Pina Colada 20cl	8,50





Bières

Bières pressions

Silly Pils Bio blonde <i>blond</i> 5° 25cl	 	4,50
Silly Pils Bio blonde <i>blond</i> 5° 50cl	 	6,00
Double Enghien blonde <i>blond</i> 8,5° 25cl		5,50
Double Enghien blonde <i>blond</i> 8,5° 50cl		7,50
Pink Killer – Pamplemousse Rose 5° 25cl		5,00
Pink Killer – Pamplemousse Rose 5° 50cl		7,00

Bières bouteilles

Silly Pils Bio <i>blond</i> 5° 25cl	 	4,50
Blanche de Silly 5° 25cl- <i>White beer</i>		4,50
Silly Kriek 4,5° 25 cl		5,00
Silly La Divine Ambrée <i>Amber</i> 9,5° 33cl		6,00
Silly Scotch Brune <i>Brown</i> 8° 33cl		6,00
Double Enghien blonde <i>blond</i> 8,5° 33cl		5,50
Carlsberg 0,0° 25cl		4,00



Pourquoi ne pas agrémenter votre apéritif
d'une planche à partager ?
Why not add a little terrine to your aperitif?

Planche Dégustation

Planche Fromage et Charcuterie (2pers)	8,50
Terrine de la mer	7,50
Rillettes pur canard	7,50

Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris





Cava

Cava L'Arboc 1919 brut coupe 15cl	8,00
Cava L'Arboc 1919 brut bouteille 75cl	30,00

Vins

Mythique Languedoc-Roussillon Blanc / Rosé & Rouge

Verre 15cl	4,50
Pichet 25cl	7,00
Pichet 50cl	12,00

Vin Blancs 75cl

Callune IGP Chardonnay – Pays d'Oc	17,00
Casse-Croûte du Château Maris Languedoc	25,00
Côte du Rhône Vidal Fleury	29,00
Chardonnay du Château de Durette	32,00
Beaujolais	
Uno di Uno Puglia (Italie)	24,00



Vins Rosés 75cl

Callune IGP Cinsaut- Pays d'Oc	17,00
Château du seuil Provence	32,00



Vins Rouges 75cl

Callune IGP Merlot-Pays d'Oc	17,00
Casse-croûte du Château Maris Minervois	25,00
Côte du Rhône Village Vidal Fleury	29,00
Château Croix St-Jacques Blaye Côtes de Bordeaux	23,00
Tre di Tre di Puglia (Italie)	24,00



Digestifs

Cointreau 4cl	9,00
Grand Marnier 4cl	9,00
Amaretto- Disaronno 4cl	7,50
Calvados Drouin 4cl	8,50
Cognac Prunier 4cl	9,00
Baileys Original 4cl	8,00



Cafés, Thés

Espresso	3,00
Café / Double Espresso	3,50
Café décaféiné	3,50
Cappuccino / Latte Macchiato	3,50
Chocolat Chaud	3,50
Thé & infusion	3,50



Découvrez nos snacks à la page suivante !

See our snacks on the next Page!



DES PLATS CUISINES COMME A LA MAISON
Fabriqué en France

Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris



For English version, see below

Entrées

Terrine de la mer	7,50
Rillettes pur canard	7,50
Soupe Vénitienne	8,50
<i>Carottes, curry et mascarpone</i>	

Salades

Salade gourmande	11,80
<i>Quinoa, boulgour et petits légumes</i>	
Salade Niçoise	11,80

Plats

Chili con carne	14,70
Blanquette de volaille au riz de Camargue	14,70
Pâtes ricotta épinards	14,70
Tagine végétale	14,70
Dahl de lentilles et graines de courges	14,70
Parmentier de canard confit	14,70
Waterzoï de volaille et ses petits légumes	14,70
Paëlla, Fruits de mer et Merguez	14,70
Pavé de saumon	14,70

Desserts

Moelleux au chocolat	8,00
Crème Vanille	8,00
Riz au Lait à la vanille	8,00



Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris



Version francophone au dessus

Starters

<i>Sea terrine</i>	7,50
<i>Pire duck rillettes</i>	7,50
<i>Venetian soup</i>	8,50
<i>Carrots, curry and mascarpone</i>	

Salads

<i>Gourmet salad</i>	11,80
<i>Quinoa, bulgur and small vegetables</i>	
<i>Salade Niçoise</i>	11,80

Main Courses

<i>Chili con carne</i>	14,70
<i>Blanquette of poultry with</i>	14,70
<i>Camargue rice</i>	
<i>Ricotta and spinach pasta</i>	14,70
<i>Vegetable tagine</i>	14,70
<i>Lentil and pumpkin seed dahl</i>	14,70
<i>Duck confit parmentier</i>	14,70
<i>Waterzoi of poultry with</i>	14,70
<i>vegetables</i>	
<i>Paella, Seafood and Merguez</i>	14,70
<i>Salmon steak</i>	14,70

Desserts

<i>Warm Chocolat cake</i>	8,00
<i>Vanilla Cream</i>	8,00
<i>Vanilla rice pudding</i>	8,00

