



HOTEL-RESTAURANT
horizon
where hospitality meets heart



RESTAURANT



Horizon



Ouvert du lundi au samedi de 19h00 à 22h00
(dimanche soirs et midi sur demande)

*Open Monday to Saturday from 7pm to 10pm
(Sunday evenings and lunchtimes on request)*






Planches à Partager


(pour 2 personnes)

Planche de Charcuterie & Fromage	9,50
Planche Mixte	10,50
<i>(croquettes de viande, mozza sticks, calamars à la Romaine)</i>	

Entrées

Entrée de l'ardoise	8,50
Salade Végan <i>(salade verte, tofu, tomates cerises, poivrons grillés)</i>	 10,50
Salade du Chef <i>(salade verte, Œuf dur, gouda, jambon, maïs, pdt grenaille)</i>	12,50
Duo de croquettes au Crevettes et Fromage	13,50
Carpaccio à l'Italienne	15,50
Cassolette de scampis à l'ail ou au curry	15,00

Plats

Plat de l'ardoise	18,50
Risotto aux champignons	 15,00
Tagliatelles au Saumon Fumé et crème d'ail	16,50
Grande Salade César	16,00
Dos de Cabillaud rôti Sauce au Cresson Citronnée	19,50
Bavette d'Aloyau Poêlée	22,50
Filet de Poulet Grillé et Mariné	18,50
Tartine au Pain des Alpes <i>(jambon sec, tomates confites, roquette, réduction balsamique)</i>	17,50
Tagliata de Bœuf <i>(cuisson uniquement bleu ou saignante)</i>	23,50
Filet Américain Préparé	19,50
Burger Horizon du moment	22,50

Un accompagnement au choix : salade verte, frites, légumes du moment, pâtes ou purée de patates douces. Accompagnement supplémentaire : 5,00

Une sauce au choix : Poivres, Fromage de Herve, béarnaise ou Archiduc.

Sauce supplémentaire : 2,50

Desserts

Dessert de l'ardoise	8,50
Crème Brûlée	9,00
Mi-cuit au Chocolat et glace vanille	9,50
Gaufre de Bruxelles, boule de glace vanille et coulis de chocolat chaud	7,50
Coupe Glacée Horizon	7,50
Dame Blanche	8,00
Colonel	9,50

Allergies ? intolérances ? Demandez à la serveuse/ au serveur

Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris




Platter to share

(for 2 persons)

Charcuterie and cheese platter	9,50
Mixed platter <i>(meatballs, mozzarella sticks, Roman-style calamari)</i>	10,50

Starters

Starters Daily specials	8,50
Vegan salad (green salad, tofu, cherry tomatoes, roasted peppers)	 10,50
Chef's Salad <i>(mixed greens, hard-boiled egg, Gouda cheese, ham, sweetcorn, baby potatoes)</i>	12,50
Duo Of Shimp and Cheese Croquettes	13,50
Italian Beef Carpaccio	15,50
Scampi Cassolette with Garlic or Curry	15,00

Main courses

Daily specials Main Courses	18,50
Mushroom Risotto	 15,00
Tagliatelle with smoked salmon and lemon garlic cream	16,50
Large Caesar salad	16,00
Roasted cod fillet with lemon watercress sauce	19,50
Sirloin Cap	22,50
Roast & marined chicken filet	18,50
Toasted bread with <i>(ham, sun-dried tomatoes, rocket and balsamic vinegar)</i>	17,50
Beef Tagliata <i>(cooked rare or medium rare only)</i>	23,50
Seasoned raw minced beef	19,50
"Horizon" Burger of the Moment	22,50

Choice of side: Salad, chips, seasonal vegetables, pasta or mashed sweet potatoes croquettes.

Additional side: 5,00

Choice of sauce: pepper, Béarnaise, Strong Belgium Cheese or Mushroom sauce.

Additional sauce: 2,50

Desserts

Dessert Daily specials	8,50
Crème Brûlée	9,00
Warm Chocolate cake and Vanilla Ice Cream	9,50
Brussels waffle, scoop of vanilla ice cream, and hot chocolate sauce	7,50
Horizon Ice Cream Cup	7,50
Dame Blanche	8,00
Colonel <i>(Lime ice cream with Vodka)</i>	9,50

"Allergies? intolérances? Ask the waitress / waiter"

ous nos prix sont en euros, taxes et services compris





Menu enfant- 15,00

Pâtes Bolo. **Ou** Nuggets de poulet & frites.
&
Petit pot de glace enfant

Children's Menu- 15,00

Bolo Pastas **Ou** Chicken Nuggets & Fries.
&
Children's ice cream



Menu Ardoise ½ - 27,00

(entrée + plat ou plat + dessert
uniquement de l'Ardoise)

Menu Ardoise Full - 35,50

(entrée + plat + dessert
uniquement de l'Ardoise)



Chalkboard's ½ Menu - 27,00

(stater + main course or
main course + desserts
only on chalkboard)

Chalkboard's full Menu- 35,50

(stater + main course + desserts
only on chalkboard)





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 –Orange Juice 25cl	3,50
Pomme-cerise –Apple Cherry 25cl	3,50
Coca Cola / Zéro 20cl	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 white wine 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 beer 25cl	6,00
Picon 18° vin blanc white wine 12cl	6,00
White Porto Blanc 19,50° 6l	6,00
Red Porto Rouge 18° 6cl	6,00
Ricard 45° 4cl	6,50
Pisang 17° 4cl	6,00
Bacardi Blanc White 37,50° 4cl	6,50
Bacardi Brun Brown 40° 4cl	6,50
Gin Gordon 40° 4cl	7,00
Get27 17,9° 4cl	6,00

Cocktails Alcools





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

Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris





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



En cas de fermeture du restaurant, une petite restauration est servie au bar 24h/24.

When the restaurant is closed, snacks are served in the bar 24 hours a day.

(Vente aux particuliers)



DES PLATS CUISINES COMME A LA MAISON

Fabriqué en France

Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris

