HOTEL-RESTAURANT
horizon
where hospitality meets heart

BAR

Ouvert tous les jours
de 11h00 à minuit

Open every day from 11AM till midnight

HOTEL-RESTAURANT horizon where hospitality meets heart

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

Mocktail

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

Eaux

Eau filtrée plate ou pétillante 100cl	5,00
Still or sparkling filtered water 100cl	*5,00*

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
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- *Classic or Strawberry* 20cl	8,50
Tequila Sunrise 12cl	8,50
Pina Colada 20cl	8,50

Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris

HOTEL-RESTAURANT horizon where hospitality meets heart

Bières

Bières pressions

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

HOTEL-RESTAURANT horizon where hospitality meets heart

Cava

Cava L'Arboc 1919 brut coupe 15cl	8,00
Cava L'Arboc 1919 brut bouteille 75cl	35,00

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
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 Bertinerie Blaye de Bordeaux	30,00
Réserve M Grenache Pays-d'Oc	26,00
Passo Del Sud (Italie)	28,00
Cinquenoci (Italie)	38,00
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

Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris

HOTEL-RESTAURANT horizon
where hospitality meets heart

Cafés, Thés

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

COFFEE ROASTERS Storme SINCE 1896

TORRÉFACTION 100% ARTISANALE JOURNALIÈRE

Découvrez nos snacks à la page suivante !

See our snacks on the next Page!

Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris

HOTEL-RESTAURANT horizon
where hospitality meets heart

For English version, see below

Entrées

Terrine de la mer	7,50
Rillettes pur canard	7,50
Soupe Vénitienne *Carottes, curry et mascarpone*	8,50

Salades

Salade gourmande *Quinoa, boulgour et petits légumes*	11,80
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

HOTEL-RESTAURANT horizon where hospitality meets heart

Version francophone au dessus

Starters

Sea terrine	7,50
Pire duck rillettes	7,50
Venetian soup Carrots, curry and mascarpone	8,50

Salads

Gourmet salad Quinoa, bulgur and small vegetables	11,80
Salade Niçoise	11,80

Main Courses

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

Desserts

Warm Chocolat cake	8,00
Vanilla Cream	8,00
Vanilla rice pudding	8,00

Tous nos prix sont en euros, taxes et services compris