

# BISTRO HORIZON

- A partir de 17H30 -

Ayant à coeur de vous offrir des produits de qualité, nous travaillons avec un grand nombre de fournisseurs locaux, artisans du terroir des Cantons de l'Est.

## PROLOGUE

### Potage 8

Avec les légumes de notre maraîcher servis avec croutons à l'ail maison et crème aux herbes.

### Quinoa dans tous les états ! 12

Salade aux deux quinoas, canneberges, légumes croquants, jeunes pousses et vinaigrette aux épices.

 Vidal, Cantons de l'Est, Domaine de l'Orpailleur 2017 - 8

### Camembert rôti 18

Fondu longuement à la minute et assaisonné aux herbes, pommes de terre grelot en persillade, salade et trempette.

 Pinot Noir, Bourgogne, Pascal Bouchard, France 2015 - 12

### Saumon façon gravlax 16

Mariné une nuit aux poivre 5 baies et à l'aneth fraîche parfumé au sirop d'érable, crème acidulée et choux rouge en pickles.

 Chardonnay, Languedoc, Gypse, 2016 France - 9,50

## CARTE A PARTAGER

DISPONIBLE DÈS 15H30  
POUR UN APRES-SKI REUSSI

### TOUT CRU !

#### Planche de charcuterie 160 gr 15 / 80 gr 9

#### Olives marinées à la Provençale 8

#### Saumon fumé tranché fin 160 gr 24 / 80 gr 14

#### Crudités hummus 9

### POUR SE RECHAUFFER

#### Pommes frites maison 8

Accompagnées de mayonnaise du Bistro aux grains de Moutarde.

#### Nachos 12

Gratinés au fromage, olives, piment banane, crème sure et salsa.

#### Beignets de calamars 18

Accompagnés d'une sauce tartare aux câpres.

## PLATS DE RESISTANCE

### Pièce du boucher 29

Selon marché du jour, pommes frites maison et sauce bordelaise.

 Graciano, Castilla-la mancha, Parra Jimenez, 2016 Espagne - 9

### Bol des îles du Sud 18

Mélange de lentilles corail & riz sauvage, sauté avec des légumes et fruits frais, lait de coco et sauce soja.

 Sauvignon, Castilla la Mancha, Olcaviana, 2017 Espagne - 8

### Morue nacrée et juste salée 22

Fricassée de légumes verts, mousseline de carottes et choux pak choi arrosées d'huile vierge.

 Chardonnay, Bourgogne, P. Bouchard 2015, France - 12

### Canard du lac Brôme 21

Effiloché à la persillade, écrasé de pomme de terre.

 Syrah Grenache, Languedoc, Hecht et Bannier, 2015 France - 11

### Suprême de volaille 19

Poitrine de poulet laquée au miel, crémeux de patates douces à l'huile de sésame.

 Syrah Grenache, Languedoc, Hecht et Bannier, 2015 France - 11

### Ardoise

Chaque jour un nouveau plat délicieux à découvrir, selon la saison et les envies de notre chef.

## DOUCEURS

### Assiette de fromages 160 gr 15 / 80 gr 9

Sélectionnés par notre chef, confiture maison.

 Chardonnay, Languedoc, Gypse, 2016 France - 9,50

### Poire pochée 8

Au sirop, anis et cannelle, mascarpone vanillée et chocolat.

 Sercial-Malveisia, Maderista, Portugal - 7

### Café/Thé gourmand 9

Assortiments de bouchées sucrées pour finir le repas.

### Crème brûlée N°1 8

Recette catalane à l'orange.

### Menu P'tit Skieur (jusqu'à 12 ans) 12

- Soupe du moment
- Poitrine de poulet grillé ou poisson enfant accompagné de frites maison ou légumes
- Crème glacée au choix

