

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**  9
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**   24
L'extra 170 gr - Rôti lentement en cocotte assaisonné aux fines herbes. Pommes de terre nouvelles en persillade et croûtons.
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
- Tartare aux deux betteraves**  12
Duo de betteraves, garnis de cornichons, câpres et oignons doux. Sauce tabasco adouci au soja. Crème aux quatre épices.



CARTE A PARTAGER

DISPONIBLE DÈS 15H30
POUR UN APRES-SKI REUSSI

TOUT CRU !

- Planche de charcuterie** 160 gr 15 / 80 gr 9
- Olives noires de Kalamata marinées**  8
- Saumon fumé tranché fin** 160 gr 24 / 80 gr 14
- Crudités hummus**  9

POUR SE RECHAUFFER

- Frites maison**  6
Accompagnées de mayonnaise du Bistro aux grains de Moutarde.
- Nachos**  12
Gratinés au fromage, olives, piment banane, crème sure et salsa.
- Beignets de calamars** 16
Accompagnés d'une sauce tartare aux câpres.

PLATS DE RESISTANCE

- Contre filet de bœuf** 30
Pièce de bœuf AA+ canadien maturé 30 jours, servie avec notre sauce béarnaise et frites maison.
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 comme à l'eau de mer**   22
Mousseline de carottes à l'orange et choux pak choï arrosées à l'huile de noisette.
Chardonnay, Bourgogne, P. Bouchard 2015, France - 12
- Canard du lac Brôme**  23
Effiloché de canard confit, persillade et champignons, écrasé de pomme de terre et mesclun jus de viande corsé.
Syrah Grenache, Languedoc, Hecht et Bannier, 2015 France - 11
- Blanquette de volaille sauce Teriyaki** 19
Mijoté lentement avec des légumes d'hiver, céleri rave, navet boule d'or et thym frais relevé avec une sauce Teriyaki.
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
Fromages choisis conjointement avec *La rumeur affamé* à Sutton.
Chardonnay, Languedoc, Gypse, 2016 France - 9.50
- Poire pochée**   8
Au sirop, anis et cannelle, mascarpone vanillée et chocolat.
Sercial-Malveisia, Maderista, Portugal - 7
- Assortiment gourmand** 9
Terminez votre repas sur une note douce avec un thé ou café!
- Crème brûlée N°2**  8
Recette catalane à la coriandre et au sucre d'érable de *l'érablière de Winter*

- 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

