

L'HORIZON

DECK, RESTAURANT & CHAMPAGNE BAR







Les légumes de saison...

ASPERGE	AUBERGINE
AIL NOUVEAU	ARTICHAUT
BLETTE	BASILIC
CAROTTE NOUVELLE	COURGETTE
CÉLERI BRANCHE	HARICOT VERT
CHAMPIGNON DE PARIS	PETIT POIS
ÉCHALOTTE	RADIS ROSE
FENOUIL	ROQUETTE
ÉPINARD	POIVRON ROUGE
PISSENLIT	CONCOMBRE
POMME DE TERRE NOUVELLE	OIGNON NOUVEAU



BUSINESS BUFFET LUNCH

Buffet d'entrées et de desserts avec un choix de 3 plats du jour, eaux minérales et café
49,00 € par personne


LES ENTREES & LES SOUPES

Sardines marinées, quinoa et légumes croquants 	12 €	Salade César au poulet grillé 	12 €
Asperges vertes crues-cuites au sorbet tomate & basilic 	23 €	Soupe de poisson, croûtons & rouille	16 €
Tomates confites, mozzarella de buffle et pesto	15 €	Gaspacho de légumes gorgés de soleil au saumon fumé	18 €
Tartare de daurade aux aromates, huile d'olive au citron	20 €	Tomates de couleur en salade, calamars en tempura	12 €
Melon sucré & jambon de Parme  (273 Kcal)	15 €		



LES RISOTTO ET PATES

Risotto Carnaroli crémeux au gorgonzola et trévisse	19 €
Gnocchi maison, riquette et parmesan	12 €
Carpaccio de veau tiédi, tagliatelle fraîches, tomates, olives et câpres à queue	19 €
Linguine en marinière de vongole  (309 Kcal)	27 €
Pennette, tomate fraîche et basilic 	18 €


LES INCONTOURNABLES

Club sandwich / salade / pommes allumettes	17 €
Croque campagnard / salade / pommes allumettes	15 €
Croque salade végétarien / chips de légumes  (310 Kcal)	17 €
Tartare de bœuf / salade / pommes allumettes	23 €
FMC cheeseburger / bacon / pommes frites	26 €
Pain brioché au poivre / filet de poisson grillé / sauce tartare	23 €






LES POISSONS ET CRUSTACES


Blanc de St Pierre vapeur, salade de coriandre  (193 Kcal)	50 €
Filet de loup, vierge du potager sans huile 	33 €
Filets de rougets juste saisi, jus et légumes d'une barigoule	36 €
Panier du pêcheur grillé ou rôti	selon marché

LA GRILLADE, LA ROTISSOIRE

Filet de bœuf 'a la plancha', 180g  (292 Kcal)	29 €
Entrecôte de bœuf 'a la plancha', 250g	24 €
Brochette géante de veau, légumes et citron confits	35 €
Chawarma, caviar d'aubergine, houmous & galette sésame	22 €
Poulet fermier rôti à la provençale	26 €

LE JARDIN

Fouillis de légumes verts de saison 	6 €	Potiron en bocal d'hiver 	4 €
Mille feuilles de légumes de la Riviera 	4 €	Pommes allumettes	4 €
Endives en bocal d'hiver 	4 €	Grosses pommes frites fraîches maison	4 €
Céleri rave en bocal d'hiver 	4 €		

 « Créés à partir d'ingrédients frais et équilibrés, les mets de la Cuisine Vitalité Fairmont contribuent à une santé et bien-être ultimes »
"Dans le cadre de l'engagement de Fairmont en faveur de la protection de l'environnement, ces plats sont composés à partir d'ingrédients locaux, biologiques ou écologiques, lorsque disponibles. Tous nos mets sont préparés sans gras trans artificiels. "