

AZALÉE

RESTAURANT DE PARTAGE

Carte Elaborée par notre chef :

Grégory Rogé et son équipe

« Parce que le partage n'a qu'un sens, celui de donner du plaisir »
Le Chef

AZALÉE

RESTAURANT
DE PARTAGE

Uniquement le midi en semaine, nous vous proposons une formule déjeuner.

Plat du jour à 22 €

Entrée - plat ou plat - dessert à 28€

Entrée - plat - dessert à 35€

Ce menu est élaboré à partir de produits frais et de saison. Il varie en fonction des produits du marché.

À PARTAGER

Focaccia à la tomate, pesto Rosso, tomme de brebis et huile de roquette	8 €
Gambas croustillantes et aioli	15 €
Carpaccio de dorade, vinaigrette agrume et Tagète	12 €
Poivrons long rôtis, quinoa, coulis de poivron et grenade	9 €
Chèvre frais de la ferme des Garrigues aux aromates du jardin d'Eoden	9 €

Viande d'origine FR.
Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Liste sur demande.

Prix net en euros TTC selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002

AZALÉE

RESTAURANT
DE PARTAGE

PIZZE

L'ORTO *pizza base coulis de tomates du potager, mozzarella fior di Latte, tomates cerises et courgettes marinées, origan et basilic, copeaux de parmesan* 22€

TARTUFO *pizza base crème et poivre, ricotta, persillade de Champignons, copeaux de truffe d'été et parmesan* 35€

MAIALE *pizza base coulis de tomates du potager, scamorza fumée, Jambon de Bayonne et copeaux de parmesan* 22€

MELANZANA *base caviar d'aubergine, carpaccio de courgettes de couleurs, aubergine marinée* 17€

LES JARDINS DE EODEN

Salade de pomme de terre rattes, au pesto Rosso, oignons doux marinés, vinaigrette safranée et courgettes 19€

Courgettes rôties à l'ail, straciatella, gremolata et raisins acidulés 18€

Aubergines rôties, vinaigrette Yuzu et cacahuète 22€

Viande d'origine FR.
Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Liste sur demande.

Prix net en euros TTC selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002

AZALÉE

RESTAURANT
DE PARTAGE

LE POISSON

Encornets de méditerranées à la plancha, émulsion au safran et chorizo, piperade au piment d'Espelette 32€

Filet de daurade royale, carottes de couleur au jus de Yuzu, sauce grenobloise, noisette et basilic 28€

LA VIANDE

Filet de bœuf, sauce comme un Chimichurri, pommes de terre ratte au pesto Rosso 36€

Suprême de volaille au jambon de pays, scamorza fumée, courgettes rôties, jus infusé au thym du jardin 28€

Viande d'origine FR.
Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Liste sur demande.

Prix net en euros TTC selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002

AZALÉE

RESTAURANT
DE PARTAGE

LES DESSERTS

Demi Sphère au chocolat vanille et framboise, granola	14€
Variation autour du citron	14€
Tarte aux figues et amandes	12€
Crèmeux chocolat, tuile, crumble de cacao, pistaches et tagète	14€
Café gourmand	15€

Viande d'origine FR.

Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Liste sur demande.

Prix net en euros TTC selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002

AZALÉE

RESTAURANT DE PARTAGE

SOFT

EAU	Evian, Badoit Castalie, eau micro filtré	Litre	6€ 2€
JUS A.MILLIAT	Abricot Bergeron, Pomme Reinette, Pêche Jaune, Fraise Sengana, Tomate Noire de Crimée, Raisin Rouge Merlot	33cl	6€
JUS A.MILLIAT BIO	Orange Mandarine, Pomme Abricot, Mangue Passion	20cl	6€
SODA	Fanta Orange, Orangina, Sprite Coca Cola, Coca Cola Zero, Icetea Lipton Pêche, Perrier Hysope bio Tonic, Ginger Beer	25cl 33cl 20cl	4.5€ 5€ 5€
SODA	Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche, Sucre de Canne	2cl	2€

Viande d'origine FR.
Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Liste sur demande.

Prix net en euros TTC selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002

AZALÉE

RESTAURANT
DE PARTAGE

BIERES

PRESSION

VNDL La Com	25cl	5€
Bonde VNDL La		5€
Pref IPA		
VNDL La Com	50cl	10€
Bonde		10€
VNDL La Pref IPA		

BOUTEILLE

VNDL Arceaux Pale Ale	33cl	7€
VNDL Blanche Lespla		7€
VNDL Mexican Lager Fuego		7€
Fuego		
Nolo Strata Simcoe - 0%	33cl	7€
68'Hard Ambrée Poivre de	50cl	11€
Sichuan		

CIDRE

Alain Milliat Cidre Brut Cuvée	75c	8€
Juliette Bio Organic	33cl	
Alain Milliat Cidre Brut Cuvée		28€
Juliette Bio Organic		

Viande d'origine FR.

Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Liste sur demande.

Prix net en euros TTC selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002

AZALÉE

RESTAURANT
DE PARTAGE

CARTE DES VINS - Au Verre

CHAMPAGNE

	<u>Vintage</u>	<u>Gls</u>	<u>BtL</u>
<i>Gaidoz Besserat de Bellefon Rosé Brut</i>		16€	75€
<i>Solemme Esprit bio</i>	2019	22€	130€
		22€	133€

PROSECCO

<i>Belino Prosecco DOC Extra Dry</i>		10€	39€
--------------------------------------	--	-----	-----

VIN BLANC

HORIZON X Azan Olivier bio		6€	31€
Château Viranel Saint Chinian, Viognier IGP Pay d'OC	2023	9€	51€
La Grand Sieste, Blanc de Rêve	2023	8€	47€
Domaine de Laballe Demoiselle Moelleux	2022	6€	38€
Sarrat de Goundy Clape le Marin	2023	7€	39€

VIN ROUGE

HORIZON X Azan Olivier bio		6€	31€
Château Valflaunes Renverse moi	2023	7€	42€
Vin de France bio			
Coste Moure Eveil du Loup	2020	8€	47€
Domaine d'Archimbaud l'Enfant Terrible	2021	9€	55€
AOP Terrasses du Larzac bio			
Domaine de Préceptoire Aurélie	2023	11€	63€
AOC Maury Grenat			

VIN ROSE

HORIZON X Azan Olivier bio Sainte Marguerite Symphonie		6€	31€
	2023	12€	71€



HORIZON RESORT

MASSANE

HÔTEL, GOLF, RESTAURANT & SPA À MONTPELLIER

reservations@horizon-resort.com
tel. : +33 (0)4 67 87 87 87

Domaine de Massane - 34670 Baillargues
www.horizon-resort.com