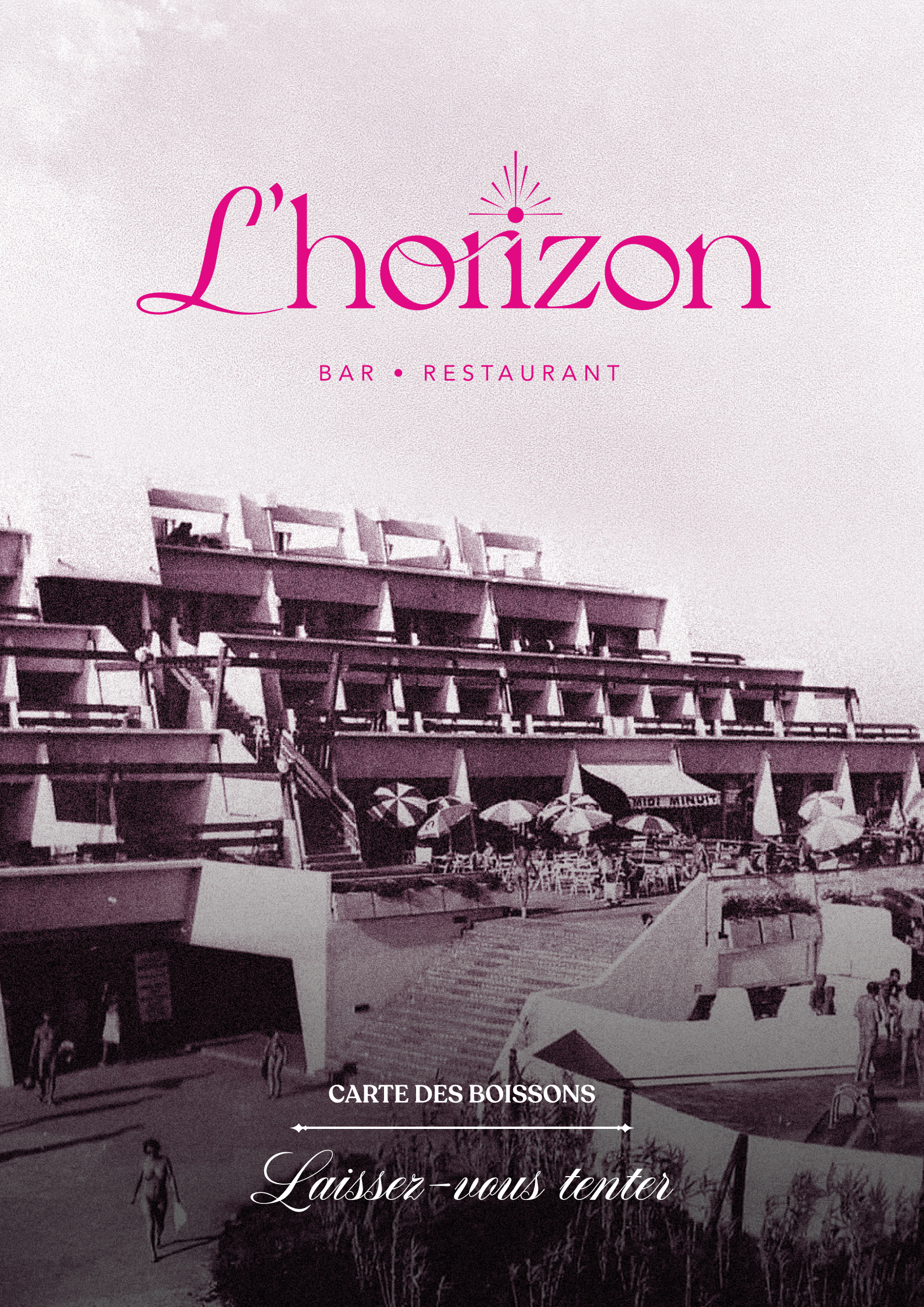


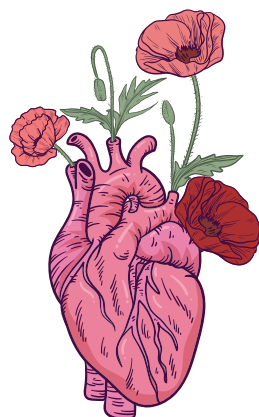


L'horizon

BAR • RESTAURANT

CARTE DES BOISSONS

Laissez-vous tenter



Le Cœur Du Cap D'agde

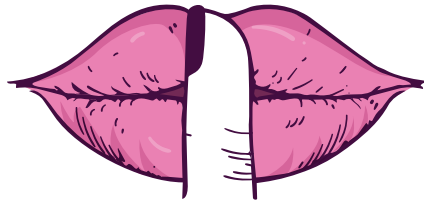
*Au cœur du Village Naturiste du Cap d'Agde,
L'Horizon est une adresse emblématique en bord de mer,
où l'art de vivre méditerranéen rencontre l'énergie de la nuit.
Depuis plus de quarante ans, c'est un lieu où l'on se retrouve,
où l'on savoure, et où la soirée s'installe autour
d'une cuisine inspirée et de cocktails soigneusement élaborés.*

*À quelques pas de la mer, L'Horizon capte l'énergie d'un lieu reconnu
pour sa liberté, son intensité et son atmosphère unique.
Avec sa terrasse animée, ses couleurs vibrantes et son ambiance
assumée, le dîner se prolonge naturellement en célébration.*

*Cocktails signature, musique, rencontres tardives...
ici, chaque instant est pensé pour éveiller les sens.*

Ici, la nuit commence à table... et s'étire bien après.

L'horizon



Les Cocktails Signature

Horizon

Liqueur de Sureau, jus de raisin, jus de citron jaune, champagne
14,00€

Glam

Vodka Zubrowka, sirop de vanille, jus de raisin, purée de pêche
14,00€

Palma

Pisco, Liqueur d'Açaï, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, tonic
14,00€

Frozen Red Margarita

Tequila Milagro, crème de framboise, purée de framboise
14,00€

Monkey Sour

Whisky Monkey Shoulder, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, spuma
14,00€

Japan Smash

Saké, Cointreau, Liqueur de melon Midori, jus de citron jaune, soda
16,00€

Litchee Azul

Tequila Clase Azul, Cointreau, sirop de litchi, tonic pamplemousse
25,00€

Les Classiques

Mojito Rhum Sailor Jerry, sirop de sucre de canne, cassonade, menthe, citron vert, limonade	12,00€
Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade	12,00€
Cosmopolitain Vodka Zubrowka, Cointreau, jus de cranberries, jus de citron vert	12,00€
Negroni Gin Hendrick's Another, Campari, vermouth rouge	12,00€
Margarita Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron vert	12,00€
Porn Star Martini Vodka Zubrowka, purée de passion, sirop de vanille, shot de Prosecco	12,00€
Piña Colada Rhum Secha de la Silva, rhum Pura Vida blanc, purée de coco, jus d'ananas	12,00€
Moscow Mule Vodka Zubrowka, citron vert, cassonade, ginger beer	12,00€
Espresso Martini Vodka Zubrowka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, spuma	12,00€
Hendrick's Tonic Gin Hendrick's Original, tranche de concombre, tonic	12,00€

Les Spritz

Le Classique Amer à l'orange, Prosecco, limonade	12,00€
Le Corse Limoncello Corse, Prosecco, limonade	12,00€
Le Ugo Liqueur de Sureau, Prosecco, limonade	12,00€
Le Japonais Saké, Prosecco, limonade	12,00€
L'italien Liqueur de bergamote, Prosecco, limonade	12,00€
Le Matcha Liqueur de Matcha, Prosecco, limonade	12,00€
Le Melon Liqueur de melon Midori, Prosecco, limonade	12,00€
Le Sans Alcool SPRZ n°1, Limonade	10,00€

Les Mocktails

Virgin Mojito Menthe, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, limonade	10,00€
Lagoon Jus d'orange, sirop de curaçao, jus de citron vert, spuma	10,00€
Cherry Litchee Tonic cherry, sirop de litchi, jus de citron jaune	10,00€
Virgin Colada Jus d'ananas, purée de coco intense	10,00€
Lotus Poivré Jus d'orange, purée de fraise, sirop de litchi, sirop de fleur de sakura, poivre de Timut	10,00€

Les Thés Glacés

Ice Tea Peach Thé glacé Earl Grey, sirop de pêche, jus de citron jaune	9,00€
Ispahan Thé glacé Earl Grey, sirop de litchi, sirop de rose	9,00€
Raspberry & Ginger Thé glacé Earl Grey, purée de framboise, sirop de gingembre	9,00€

Les Sodas

Coca-Cola Coca-Cola Zéro (33cl)	6,00€
Orangina (25cl)	6,00€
Three cents tonics (indian, pamplemousse, cherry, ginger beer) (20cl)	5,00€
Sirop Diabolo (50cl)	5,00€
Red Bull (25cl)	6,00€

Jus Frais & Nectars

Jus de fruits “Jardin des Papes” (fraise, pomme, poire, pêche, abricot, tomate)	6,00€
---	-------

Les Frappés

Café frappé	5,00€
Chocolat frappé	5,00€

Boissons Chaudes

Espresso Décaféiné Allongé	2,50€
Ristretto Noisette	2,50€
Double espresso Café crème	4,50€
Cappuccino Latte macchiato	4,50€
Chocolat chaud	5,00€
Irish coffee	12,50€
Thé & infusion	5,00€

Les Eaux

Semillante plate	(33cl) 5,00€ (70cl) 7,00€
Semillante gazeuse	(33cl) 5,00€ (70cl) 7,00€

Les Shooters

Vodka Stoli Caramel	4,00€
Vodka Stoli Framboise	4,00€
Liqueur crème brûlée	4,00€
Liqueur de melon Midori	4,00€
Saké	4,00€
Tequila PAF	4,00€

Les Apéritifs

Pastis 51 Ricard	(3cl) 5,00€
Vermouth rouge blanc Suze	(6cl) 5,00€
Porto rouge blanc	(8cl) 5,00€
Pavone (Moscato d'Asti)	(12cl) 6,00€ (75cl) 24,00€
Coupe de Champagne	(12cl) 12,00€
Piscine de Champagne	(16cl) 14,00€

Les Bières Pression

Paulaner Originale	(25cl) 3,80€ (50cl) 6,80€
Paulaner Weissbier	(25cl) 4,50€ (50cl) 7,50€

Supplément sirop 0,50€

Supplément Picon 1,00€

Les Bières Bouteille

Desperados	(33cl) 7,00€
Corona	(33cl) 7,00€
Bud	(33cl) 7,00€

Les Champagnes

	(75cl)	(150cl)
Haton “Réserve” (35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier) La robe est jaune paille avec un bel éclat. Les bulles sont fines et abondantes. Il développe des fragrances délicates de pêches blanches, d'agrumes et de fleur d'oranger.	90,00€	-
R de Ruinart (Pinot Noir 45%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 15%) Un champagne équilibré et très élégant, à la bulle fine et citronnée, avec une structure profonde, presque vineuse.	120,00€	250,00€
Ruinart Blanc de Blancs (100% Chardonnay) Très belle couleur jaune doré pâle avec de légers reflets verts. Robe brillante et lumineuse. Un nez très fin et floral aux notes de fleurs blanches et fruits blancs.	180,00€	350,00€
Ruinart Rosé (Chardonnay, Pinot Noir) Une robe grenat ourlée de reflets orangés. Le nez est subtil et frais, offrant d'abord une palette de fruits exotiques et de petits fruits rouges.	180,00€	-
Dom Ruinart “Blanc de Blancs” (100% Chardonnay Grands Crus) Cuvée prestige de la Maison Ruinart, pure et minérale, avec une bouche tendue, riche et élégante.	290,00€	-
Dom Pérignon Vintage (52% Chardonnay, 48% Pinot Noir) Le nez est complet et changeant, mêlant fleurs, fruits, végétal et minéral, avec une bouche profonde et raffinée.	390,00€	750,00€

Carte Des Rosés

	(12cl)	(75cl)	(150cl)	(300cl)
Belle du Sud IGP Pays d'Oc (Cinsault, Grenache Gris) Rosé léger, fruité, frais et désaltérant.	6,00€	26,00€	55,00€	120,00€
Domaine St Jean de Thongue IGP Pays d'Herault (Cinsault, Grenache) Robe claire aux reflets lumineux. Ce rosé associe fraîcheur et gourmandise avec des arômes de petits fruits rouges. Bouche vive, légère et désaltérante, idéale pour les instants ensoleillés.	7,00€	27,00€	-	-
La Grande Sieste “Rosé de Rêve” IGP Pays d'Oc (Grenache, Syrah) Notes d'agrumes, bouche vive et désaltérante.	7,00€	32,00€	65,00€	130,00€
Château Puech-Haut “Argali” IGP Pays d'Oc (Grenache, Cinsault) Pâle et élégant, arômes de pamplemousse, finale rafraîchissante.	7,00€	35,00€	72,00€	150,00€
Ultimate Provence AOP Côtes de Provence (Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle) Profil exotique et floral, très frais, évocateur d'été.	7,00€	35,00€	70,00€	-

Carte Des Blancs

	(12cl)	(75cl)	(150cl)
Domaine de l'Arjolle "Équilibre" IGP Côte de Thongue (Chardonnay) Blanc rond et fruité, belle fraîcheur estivale.	6,00€	27,00€	-
Fournier "MMM" IGP Val de Loire (Roussanne, Clairette, Grenache Blanc) Riche et élégant, notes de fleurs blanches et miel	-	28,00€	-
Lionel Osmin "Villa Chambre d'Amour" IGP Côtes de Gascogne (Gros Manseng, Sauvignon Blanc) Robe pâle aux reflets lumineux, nez exotique et agrumes, ensemble tendre et gourmand.	7,00€	29,00€	-
Domaine Le Chemin des Rêves "Abracadabra" IGP Pays d'Oc (Viognier, Marsanne, Grenache Blanc, Vermentino) Arômes floraux, bouche ample et vive, très gourmande.	-	30,00€	-
Domaine de la Grande Sieste "Blanc de Rêve" IGP Pays d'Oc (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Floral et citronné, d'une fraîcheur saline désaltérante.	7,00€	35,00€	72,00€
Ultimate Provence AOP Côtes de Provence (Rolle) Arômes de citron de Menton, notes florales et poivre blanc.	7,00€	35,00€	75,00€
Château Puech-Haut "Argali" IGP Pays d'Oc (Vermentino, Sauvignon Blanc, Muscat) Un blanc typique du Sud, floral et gourmand, notes d'agrumes, finale nette et iodée.	7,00€	35,00€	75,00€
Domaine Louis Jadot "Le Bouchet" AOC Mâcon-Lugny (Rolle, Sauvignon blanc) Robe claire avec des nuances de vert et doré. Nez expressif et aéroen avec des arômes typiques apportés par le Rolle tels que des notes de citron confit, gingembre et une touche exotique	-	50,00€	-
Christophe Pichon Saint-Joseph Blanc AOC Saint-Joseph (Marsanne, Roussanne) Robe or pâle, nez complexe, touches de fleurs blanches, bouche minérale et fraîche.	-	65,00€	-
Castellu di Baricci AOP Corse Sartène (Vermentinu) Arômes de miel, jasmin et citrus. Belle fraîcheur équilibrée par une jolie rondeur.	-	75,00€	-
Château La Garde AOC Pessac-Léognan (Sauvignon Blanc, Sémillon) Nez frais et expressif, bouche vive, équilibrée et ample.	-	85,00€	-
Christophe Pichon "Pur 100" AOC Condrieu (100% Viognier) Joli nez fruité porté sur l'abricot et la pêche, avec une belle fraîcheur.	-	130,00€	-
Domaine Maldant Pauvelot "Aux Gravains" 1er Cru AOC Savigny-lès-Beaune (Chardonnay) Bouquet floral, notes de beurre frais, bouche harmonieuse entre minéralité et onctuosité.	-	150,00€	-

Envie de vous faire un plaisir unique ? Demandez notre liste de vins et champagnes d'exception.
In the mood for something exceptional? Ask for our wine and champagne selection

Carte Des Rouges

	(12cl)	(75cl)
Domaine St-Jean de Thongue IGP Pays d'Herault (100% Cinsault) Robe rouge clair et brillante. Nez aux arômes gourmands de fruits rouges frais. En bouche, ce 100% Cinsault est léger, souple et très fruité. À déguster légèrement frais pour apprécier toute sa fraîcheur et sa convivialité.	7,00€	27,00€
Château Puech-Haut “Loup du Pic” AOP Pic Saint-Loup (Mourvèdre, Syrah) Rouge du Sud à la structure épicée et profonde, notes de poivre et fruits noirs.	7,00€	30,00€
Maison Paul Jaboulet Aîné “Parallèle 45” AOP Côtes du Rhône (Syrah, Grenache) Nez élégant de fruits rouges mêlés d'épices, bouche structurée aux tanins ronds.	-	30,00€
La Grande Sieste "Rouge de Rêve" (Syrah, grenache) Tendre et harmonieux, notes de fruits noirs et liqueur de mûre. Finale poivrée	7,00€	30,00€
Domaine du Clos des Fées “Les Sorcières” AOP Côtes du Roussillon (Carignan, Grenache Noir, Syrah) Fruits explosifs, tanins délicats, bouche soyeuse.	8,00€	35,00€
Volubilia (Maroc) AOG Guerrouane (Cabernet sauvignon, syrah, tempranillo) Notes de cuir, de tabac et moka au nez, l'attaque est suave et délicate laissant des tanins ronds.	-	40,00€
Chapoutier “Petite Ruche” AOP Crozes-Hermitage (Syrah) Arômes de petits fruits rouges, cassis, framboise, bouche fraîche et ronde.	9,00€	40,00€
Château Puech-Haut “Tête de Bélier” AOC Languedoc Robe grenat intense, notes confites, fruits noirs mûrs, bouche généreuse et boisée.	-	60,00€
Domaine Maldant Pauvelot “Chorey-lès-Beaune” AOC Chorey-lès-Beaune (Pinot Noir) Nez fruité et souple, tanins ronds, belle longueur équilibrée.	-	70,00€
Domaine Christophe Pichon “Promesse” AOC Côte-Rôtie (Syrah 90%, Viognier 10%) Arômes de fruits rouges, fleurs de printemps et pointe épicée.	-	100,00€
Vignobles Brunier “Télégramme” AOC Châteauneuf-du-Pape (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault) Puissant, structuré, fruité, avec une bouche ample et charnue.	-	115,00€
Domaine Thierry Poirier “Les Grands Épenots” 1er Cru AOC Pommard (Pinot Noir) Nez porté sur la griotte avec des pointes épicées, bouche douce, moelleuse et minérale.	-	160,00€

Envie de vous faire un plaisir unique ? Demandez notre liste de vins et champagnes d'exception.
In the mood for something exceptional? Ask for our wine and champagne selection

Spiritueux Classiques

RHUMS

Accompagnement au choix : tonic | coca | jus de fruits

Supplément Red Bull **2,00€**

	(2cl)	(4cl)
Sailor Jerry	-	10,00€

WHISKYS

Accompagnement au choix : tonic | coca | jus de fruits

Supplément Red Bull **2,00€**

Grant's	-	10,00€
---------	---	--------

Jack Daniel's	-	12,00€
---------------	---	--------

Jack Daniel's Honey	-	12,00€
---------------------	---	--------

VODKA

Accompagnement au choix : tonic | coca | jus de fruits

Supplément Red Bull **2,00€**

Zubrowka Biala	-	10,00€
----------------	---	--------

TEQUILAS

Accompagnement au choix : tonic | coca | jus de fruits

Supplément Red Bull **2,00€**

Milagro Silver	4,00€	10,00€
----------------	-------	--------

Clase Azul Reposado	15,00€	30,00€
---------------------	--------	--------

GINS

Accompagnement au choix : tonic | coca | jus de fruits

Supplément Red Bull **2,00€**

G'Vine "Floraison"	-	10,00€
--------------------	---	--------

Hendrick's Original	-	12,00€
---------------------	---	--------

Tanqueray Ten 0% alcool	-	10,00€
-------------------------	---	--------

Liqueurs

Get 27 Get 31 Limoncello	-	(5cl) 9,00€
------------------------------	---	-------------

Bailey's Amaretto	-	(5cl) 9,00€
---------------------	---	-------------

Liqueur de café pêche pastèque pomme litchi matcha	-	(5cl) 9,00€
--	---	-------------

Digestifs

Eaux-de-vie (mirabelle, framboise, poire)	-	(4cl) 12,00€
---	---	--------------

Armagnac	-	(4cl) 13,00€
----------	---	--------------

Calvados	-	(4cl) 15,00€
----------	---	--------------

Cognac Rémy Martin VSOP	-	(4cl) 12,00€
-------------------------	---	--------------

Cognac Hennessy XO	-	(4cl) 25,00€
--------------------	---	--------------

Bouteilles

	(70cl)
Rhum Sailor Jerry	80,00€
Rhum Secha de la Silva	110,00€
Whisky Grant's	80,00€
Whisky Monkey Shoulder	110,00€
Whisky Jack Daniel's	110,00€
Tequila Milagro	80,00€
Tequila Clase Azul Reposado	450,00€
Gin Hendrick's	110,00€
Vodka Zubrowka	80,00€
Vodka Au	110,00€

Nos bouteilles sont accompagnées
de 2 pichets de soft ou 4 Red Bull
Supplément pichet **7,00€**

Carte Des Gins

	(4cl)	(70cl)
Hendrick's Original (Écosse) Notes florales de concombre et de rose bulgare, genièvre équilibré et finale rafraîchissante.	12,00€	110,00€
Hendrick's Orbium (Écosse) Plus intense et plus amer, avec quinine, absinthe et fleur de lotus.	12,00€	110,00€
Hendrick's Grand Cabaret (Écosse) Douceur des fruits à noyaux, fraîcheur du concombre et élégance de la rose.	12,00€	110,00€
Hendrick's Another (Écosse) Nez pâtissier, fleur d'oranger, cacao et notes végétales de concombre.	12,00€	110,00€
Roku Sakura Bloom (Japon) Goût floral doux et élégant, relevé d'une touche saline issue des feuilles de sakura.	14,00€	-
June Pêche (France) Une gourmandise délicieuse où fusionnent la pêche de vigne et le gin français à base de raisin.	12,00€	-
Melifera (Corse) Notes de maquis, de myrte et d'immortelle.	13,00€	-
Adamus (Portugal) Notes florales, agrumes, touche herbacée, genièvre, raisin et miel.	14,00€	-
Altitude (Écosse) Récolte estivale de fraises sauvages, fraîche et gourmande.	13,00€	-
Generous Organic (France) Citron, combava et coriandre, très belle fraîcheur.	13,00€	-

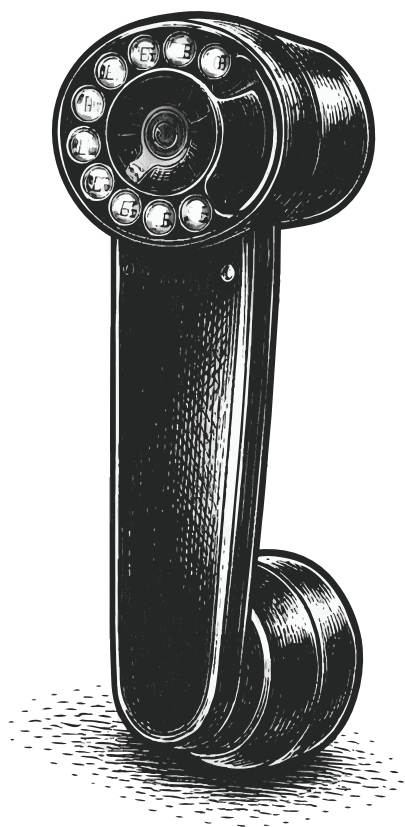
Carte Des Rhums

	(4cl)	(70cl)
Secha de la Silva (Guatemala) Infusé au cacao et au café, profil riche et gourmand.	12,00€	110,00€
Anne Bonny (Caraïbes) Fruits cuits, peau de banane, pomme, pain de noix et caramel.	12,00€	-
Dictador Orlinski (Colombie) Noix grillées, miel et notes d'agrumes séchés.	25,00€	-
Père Labat L'Or (Guadeloupe) Belle robe dorée, élevage en fûts de chêne français.	14,00€	-
Yellow Snake (Jamaïque) Sec, épicé et puissant, avec un joli relief poivré et floral.	13,00€	-
Pura Vida XO (Costa Rica) Crème brûlée, pain d'épices, banane, ananas flambé, olive noire et vieux cuir.	16,00€	-
Zacapa XO (Guatemala) Vanille, réglisse, poire, cerises confites, pruneau et banane séchée.	20,00€	-
Belami Legacy (Vietnam) Vieilli en barriques ayant contenu des fruits exotiques cuits.	22,00€	-
Plantation PPXO (Nicaragua) Finition Pedro Ximénez, notes de raisins secs et douceur séduisante.	14,00€	-
Ferroni Brut de Fût (Trinidad) Profil puissant, vanillé et torréfié, comme un flan au caramel.	13,00€	-

Carte Des Whiskys

	(4cl)	(70cl)
Monkey Shoulder (Écosse) Nez onctueux et équilibré, miel, épices, réglisse et fruits rouges.	12,00€	110,00€
Balvenie 12 ans DoubleWood (Écosse) Notes de fruits mûrs, sherry, miel et vanille.	14,00€	110,00€
Glenfiddich 12 ans Triple Oak (Écosse) Amandes grillées, crème brûlée, gingembre et épices boisées.	14,00€	-
Bellevoys Blanc (France) Affiné en fûts de Sauternes, avec des notes de raisin de Corinthe, abricot et datte.	12,00€	-
Ailsa Bay (Écosse) Équilibre entre fumée, douceur du chêne et pommes caramélisées.	15,00€	-
Bourbon Buffalo Trace (USA) Profil classique et structuré, élevé en fûts de chêne américain.	12,00€	-
Nikka Coffey Grain (Japon) Vanille, maïs, camomille, melon, pamplemousse et biscuit croquant.	13,00€	-

*call
for
champagne*



+33 6 52 37 23 51

www.horizon-capdagde.fr

Retrouvez-nous : @lhorizon_capdagde |  Horizon Cap d'Agde

Prix net service compris & l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Net prices, service included. Excessive alcohol consumption is harmful to your health

L'horizon

BAR • RESTAURANT

Horaires d'ouverture

Juillet et Août

Service cuisine 12h00 - 00h00



*à 22h30
la soirée
commence*

Speakeasy

MUSIC • DANCE • LOUNGE

*La musique
commence*

The party starts
at 10:30 PM until late,
with music kicking off
at the same time

*apéritif
avec
nous à 19h*

Join us for an aperitif at 7 PM

Les Mocktails

Virgin Mojito Menthe, citron vert, cassonade, sirop de sucre de canne, limonade	10,00€
Lagoon Jus d'orange, sirop de curaçao, jus de citron vert, spuma	10,00€
Cherry Litchee Tonic cherry, sirop de litchi, jus de citron jaune	10,00€
Virgin Colada Jus d'ananas, purée de coco intense	10,00€
Lotus Poivré Jus d'orange, purée de fraise, sirop de litchi, sirop de fleur de sakura, poivre de Timut	10,00€

Les Thés Glacés

Ice Tea Peach Thé glacé Earl Grey, sirop de pêche, jus de citron jaune	9,00€
Ispahan Thé glacé Earl Grey, sirop de litchi, sirop de rose	9,00€
Raspberry & Ginger Thé glacé Earl Grey, purée de framboise, sirop de gingembre	9,00€

Les Sodas

Coca-Cola Coca-Cola Zéro	(33cl) 6,00€
Orangina	(25cl) 6,00€
Three cents tonics (indian, pamplemousse, cherry, ginger beer)	(20cl) 5,00€
Sirop Diabolo	(50cl) 5,00€
Red Bull	(25cl) 6,00€

Jus Frais & Nectars

Jus de fruits “Jardin des Papes” (fraise, pomme, poire, pêche, abricot, tomate)	6,00€
---	-------

Les Frappés

Café frappé	5,00€
Chocolat frappé	5,00€