

RESTAURANT HOR DAGO

NOS INCONTOURNABLES

SPÉCIALITÉS DE VIANDE MATURÉE

ENTRÉE

Planche de charcuterie pour 1 personne	12€
Planche de charcuterie pour 2 personnes	20€
Nem de pied de cochon, sauce ravigote	10€
Tataki de bœuf à l'huile fumé	11€
Carpaccio de bar fumée	11€
Cromesquis de boudin de bœuf	10€

PLAT

Poisson selon arrivage, sauce vierge et accompagnement du moment	18.5€
Cochon de lait cuit en basse température, sauce cinq épices et accompagnement du moment	24€
Entrecôte (300g), nappée d'échalottes confites et pomme de terre grenaille	20€



LE MENU PARTAGE

ENTREE

Planche de charcuterie
bellota

PLAT

Côte de bœuf non
maturée de 1kg

DESSERT

Fontainebleau ou
fromage de brebis avec
ses noix

35€, par personnes
soit 70€ au total

RESTAURANT HOR DAGO
LES DESSERTS

SPÉCIALITÉS DE VIANDE MATURÉE

LES CLASSIQUE

Moelleux au chocolat et son sorbet passion	8€
Chocolat liégeois	8.5€
Dame blanche	8.5€
Café liégeois	8.5€

LES FROMAGES

Fromage de brebis avec ses noix	7€
Fromage de brebis truffée	9€

LES DESSERTS D'ÉTÉ

Soupe de fraise et son sorbet citron	9€
Fontainebleau	8€
1 boule de glace	3.5€
2 boules de glaces	6€

LES DESSERTS UN
PEU PLUS FESTIF

Coupe colonel	9€
Coupe poire poire	9€



Nos parfum de glaces:

Vanille
Chocolat
Pistache
Caramel beurre salé
Café

Nos sorbet:

Framboise
Clémentine corse
Passion
Citron jaune
Citron vert basilic
Poire

*Nos glaces sont issus
d'artisan glacier "glace
des Alpes"*

LES SOFTS

SPÉCIALITÉS DE VIANDE MATURÉE

NOS JUS OLATU

Jus de pommes	4.5 €
Jus d'ananas	4.5 €
Jus force basque (pomme, orange, kiwi)	4.5 €
Jus l'été indien (mangue, carotte, gingembre)	4.5 €
Jus Red Euskadi (grenade, fraise, pomme açaï)	4.5 €
Jus Bidaia (passion, ananas, pomme spiruline)	4.5 €

NOS SODAS

Coca-cola original	3.8 €
Coca-cola zéro	3.8 €
Orangina	3.8 €
Perrier	3.8 €
Ice tea (olatu)	4 €
Tonic fever-tree premium indian	4 €
Tonic fever-tree elderflower	4 €

SIROPS ET EAU

Sirops, grenadine, menthe, pêche, citron	2 €
Evian/ eau de perrier (50cl)	3.5 €
Evian/ eau de perrier (1L)	5 €



RESTAURANT HOR DAGO

LES APÉRITIFS

SPÉCIALITÉS DE VIANDE MATURÉE

NOS BIÈRE

Bière blonde pression Jupiler demi (25cl)	4.5€
Bière blonde pression Jupiler pinte (50cl)	8€
Bière bouteille IPA (33cl)	6.5€

LES CLASSIQUES

Sangria Rouge ou Blanche	4.5€
Kir (cassis, pêche, cerise)	4€
Kir royal (cassis, pêche, cerise)	10€
Coupe de champagne	9€
Ricard (2cl)	4€
Baby (2cl)	4€
Ballentines, Pampero, Havana(4cl)	6€
Gordon's, Sirnoff (4cl)	6€
Alcool+ soft	6€
Martini Rouge ou blanc (5cl)	5€
Campari (5cl)	

LES COCKTAILS

Daikiri (rhum, citron vert, sucre liquide)	7€
Blue lagoon (curaçao bleu, vodka, citron vert)	7€
Mojito (rhum, citron, perrier, sucre, menthe)	8€
Gin tonic Bombay (gin, tonic indian, citron)	9€
Gin tonic Hendrick's (gin, tonic fleurs, orange)	10€
Americano(campari, martini rouge, nolly prat, gin)	8€



RESTAURANT HOR DAGO

DIGESTIFS

SPÉCIALITÉS DE VIANDE MATURÉE

LES BOISSONS CHAUDE

Café	2 €
Double espresso	4 €
Noisette	2 €
Grand crème	4.5 €
thé (noir ,vert à la menthe)	3.5 €
Infusion (camomille, tilleul, verveine menthe)	3.5 €

LES BOISSONS VRAIMENT CHAUDE

Véritable Irish coffee	8.5 €
Jamaican coffee	8.5 €

LES COCKTAILS

Alexandra	9 €
Russe blanc (liqueur noisette, liqueur de café)	8.5 €
Expresso martini	8.5 €



RESTAURANT HOR DAGO

NOTRE SELECTION DE VIN

SPÉCIALITÉS DE VIANDE MATURÉE

LE VIN ROUGE

Nos vins d'Espagne:

Ribera del duero roble A Cappela, 2020	23.00€
Rioja crianza Javier San Pedro Randez, 2019	24.00€
Navarre aseginolaza y leunda Birak, 2021	28.00€
Rioja reserva Heredad de Baroja, 2014	29.00€
Toro bodega Ituria, 2018	34.00€
Dominio de Bibei, lalama Galice, 2019	59.00€
Catalogne pino noir la llopetera, 2020	64.00€
Priorat bodega atavius Iura, 2018	49.00€
Coll del Sabater, 2021	65.00€

Nos vins internationaux:

Argentin Cameleon Bio, 2021	27.00€
Hedera Malbec Bodega Raffy, 2020	38.00€
Libero Volpaiole, 2019	61.00€

Nos vins du Languedoc-Roussillon:

Hors champs J.B Sénat Minervois, 2020	30.00€
Pic Saint Loup domaine Haut Lirou, 2020	37.00€
Más bêcha excellence Roussillon bio, 2020	60.00€
Bois des Merveilles J.S Sénat, Minervois, 2018	61.00€
MVD MMXVLL Roussillon, 2017	120.00€

Nos vins de bourgogne

Bourgogne, Chateau de Prémieux, 2021	41.00€
Chorey les beaume, chapuis et Chapuis, 2020	55.00€



RESTAURANT HOR DAGO

NOTRE SELECTION DE VIN

SPÉCIALITÉS DE VIANDE MATURÉE

LE VIN ROUGE

Nos vins de la région de Bordeaux

Montaigne St Emilion l'enclot des Grave, 2018 35.00€

Château la pensée, J.Mingot,

lalande pomerol

48.00€

,2020

Pessac Léognan Lamothe Bouscaut, 2017

45.00€

Duluc Brainere Ducru Saint Julien,2015

77.00€

Nos vins du Rhône

Côte du Rhône Rémy Pouzin les pious,2020

25.00€

Croze Hermitage domaine Pradelle,2020

37.00€

Côte du Vivarais Gallety Haute vigne, 2019

29.00€

Nos vins de la Loire

Muscadet, les vins de Lavie Denis,2021

28.00€

(vin nature)

La Pierre Frites, le pas Saint martin

27.00€

Saumur, 2020

Chinon Baudry, les granges,2020

29.00€

Nos vins d'Alsace

Pinot Noir d'Alsace, Burken Jung

30.00€

Shiste,2020

33.00€



RESTAURANT HOR DAGO

NOTRE SELECTION DE VIN

SPÉCIALITÉS DE VIANDE MATURÉE

LE VIN BLANC

Nos vins Espagnol

Rueda Four Lines, 2022

21.00€

Cariñena Anayon Chardonnay, 2020

27.00€

Nos vins de Gascogne

Côte de Gascogne domaine de Maubet, 2022

23.00€

Nos vins de Bourgogne

Bourgogne Arnaud Pelletier, 2017

36.00€

Nos vins de la région de Bordeaux

La Quille grave, Château de Céron, 2022

26.00€

Nos vins du pays basque

Txakoli Aitzalde

24.00€

Nos vins d'Alsace

Gewustraminer, les frères Engle, 2019

30.00€



RESTAURANT HOR DAGO

NOTRE SELECTION DE VIN

SPÉCIALITÉS DE VIANDE MATURÉE

LE VIN ORANGE

Nos vins d'Alsace

Cosmopolite, les frères Engle, 2018

47.00€

LE VIN ROSÉ

Nos vins de Provence

Ribambelle domaine Belambré, 2021

20.00€

Pur gris Méditerranéen, 2021

20.00€

AOP Provence, Château du Rouet, 2022

26.00€

LE CHAMPAGNE

B. Martin réserve brut

60.00€

Louis Roederer Brut

75.00€

LE VIN AU VERRE

Le vin rouge

Bordeaux Supérieur

3.5€

Ribera del duero

4.0€

Rioja Crianza San Pedro

4.0€

Côte du rhone cuvée les pious

4.5€

Tribu lavie (vin nature)

4.5€

Pinot Noir d'Alsace

5.0€

Le vin blanc

Rueda four lines

3.5€

Côte de gascogne Maubet

3.5€

Cariñena anayon chardonnay

4.5€

Gewustraminer, frère engles

4.5€

Le rosé

Pur gris méditerranéen

3.5€

Les 3 petits cochons roses

4.0€

