







• HORS WEEK-END •







Aubergines chinoises, vinaigrette secrète, huile de piment maison, herbes fraîches.

TATAKI DE BOEUF, SAUCE SATÉ & CACAHUÈTE

Tataki de bœuf, condiment au saté, sauce cacahuète revisitée, cacahuètes concassées, herbes fraîches.



Ailes de poulets marinées 24h, panure croustillante à base de farine de riz, laquage coréen, et mayonnaise au soja.

9.5

SALADE DES FONDS MARINS

Salade de méduse, concombres et carottes, vinaigrette de riz noir. Une recette traditionnelle de notre père.

9,5



Les pâtes du bonheur, ou niangao, font partie des incontournables lors des festivités chinoises. Formées à partir de farine de riz, déguster des pâtes de riz apporte santé, bonheur et prospérité (parait-il!).

PÂTES DU BONHEUR VERSION VÉGÉTARIENNE 3

Pâtes de riz, choux de Shanghai, carotte, oignon rouge, sautés au wok.

13,5



Version traditionnelle du sud-est de la Chine : Pâtes de riz, choux de Shanghai, carotte, oignon rouge et porc laqué maison sautés au wok. Inspirée de la recette de notre grand-mère.

14,5

PÂTES DU BONHEUR AUX CREVETTES 🔮

Pâtes de riz, choux de Shanghai, carotte, oignon rouge, crevettes décortiquées, sautés au wok.

14,5















BOLS D'MORIZ

HONGSHAO VEGGIE 3

Riz blanc légèrement assaisonné, aubergines chinoises Hongshao braisées au vinaigre de riz noir, sésame torréfié, et herbes fraîches. (supplément porc haché traditionnel +1,50 cts)

13.5

POULET CARAMÉLISÉ & CACAHUÈTES GRILLÉES

Riz blanc légèrement assaisonné, poulets caramélisés déglacés au vinaigre de riz noir, cacahuètes torréfiées, et herbes fraiches.

14,5

POULET DOUBLE SAUCE ÉPICÉE D

Riz blanc légèrement assaisonné, poulet mariné 24h frit en tempura, laquage coréen, mayonnaise au soja, pickles d'oignon rouge et herbes fraîches.

14,5

POULET FRIT STYLE JAPONAIS

Riz blanc légèrement assaisonné, poulet mariné 24h, frit en tempura, sauce caramélisée, mayonnaise au soja, pickles d'oignon rouge, et cébettes fraîches.

14,5

HORIZ TRADITIONNEL

Riz blanc légèrement assaisonné, tofu braisé au soja, porc haché à la façon traditionnelle, huile de piment maison, pickles de feuilles de moutarde, et herbes fraîches.

14,5

CRUSTACES

CREVETTES SICHUAN STYLE X10

Crevettes panées puis frites, sauce relevée au nuoc-mâm et au piment, condiment au poivre de Sichuan, et herbes fraîches.

18,5

CREVETTES AUX 6 ÉPICES X10

Crevettes panées puis frites, ail frit, piment oiseau, oignon rouge, mélange secret d'épices chinoises et cébettes fraîches.

18,5

NANDEZ

POULET FRIT AUX 6 ÉPICES D

Poulet mariné 24h frit en tempura, ail frit, piment oiseau, oignon rouge, mélange secret d'épices chinoises et cébettes fraîches.

14,5

ÉCHINE DE PORC CARAMÉLISÉE

Échine de porc marinée 24h, laquage à la prune maison, graines de sésame torréfiées, et coriandre fraîche.

14,5

ÉCHINE DE PORC AU CUMIN

Échine de porc marinée 24h, panure croustillante, graines de cumin torréfiées, oignon rouge, et mélange secret d'épices maison et corjandre fraîche.

14,5

BŒUF PIQUANT SICHUAN STYLE

Tataki de bœuf, condiment poivre de Sichuan, huile parfumée au piment, sauce aux influences sichuanaises, tofu grillé, chou chinois sauté et coriandre fraîche.

17.5

LÉGUMES

MAPO TOFU 🐯

Tofu moelleux à base de lait de soja, pâte végétale traditionnelle chinoise, poché puis enrobée d'une sauce traditionnelle MA-LA. (supplément porc haché traditionnel +1,50 cts)

12,5

🕅 AUBERGINES CHINOISES HONGSHAO 😉

Nos fameuses aubergines braisées à la manière hongshao à base de vinaigre de riz noir.

13

CHOU-FLEUR AU CUMIN S

Sommités de chou-fleur chinois, mélange d'épices secrètes au cumin.

13.5





ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BLANC RIZ NOIR RIZ GLUANT

4

3,5

3

MOVILLES DE RIZ

NOUILLES DE RIZ. SAUCE CACAHUÈTE MAISON S

Nouilles de riz froides, sauce cacahuète revisitée, huile de sésame, cacahuètes concassées, oignon ciselé, pousses de soja, coriandre fraîche et citron vert.

14,5

NOUILLES DE RIZ. SPÉCIAL HORIZ

Nouilles de riz, crème de cacahuète, bœuf haché sauté, oignon rouge, pickles de légumes pimentés, pousses de soja, cacahuètes concassées, et cébettes fraîches.

15,5



VPETIT MANGO STICKY RICE REVISITÉ

Riz au lait de coco, gel mangue/passion/citron vert, dés de mangue, basilic thaï haché, mousse aérienne coco et coulis de mangue.

5,5

MOUSSE AU CHOCOLAT STYLE HORIZ

Mousse au chocolat tiède, caramel au beurre salé, et riz soufflé.

5.5



Crème brulée onctueuse, infusé au riz grillé, coque croquante au caramel.

7



ME ME ME ME MENUMENUMENUMENUME MENUMENUMENUMEN JU NU NU NU NU

MORIZ

ON PARTAGE?

TAPAS

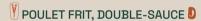


Aubergines chinoises, vinaigrette secrète, huile de piment maison, herbes fraîches.

TATAKI DE BOEUF, SAUCE SATÉ & CACAHUÈTE

Tataki de bœuf, condiment au saté, sauce cacahuète revisitée, cacahuètes concassées, herbes fraîches.

9



Ailes de poulets marinées 24h, panure croustillante à base de farine de riz, laquage coréen, et mayonnaise au soja.

9,5

SALADE DES FONDS MARINS

Salade de méduse, concombres et carottes, vinaigrette de riz noir. Une recette traditionnelle de notre père.

9,5



BING

BING VÉGÉTARIEN AU TOFU BRAISÉ X2 2 3 1



Galettes de riz gluant, tofu braisé au soja, ciboule chinoise, pousse de soja jaune, sauce piment maison.

9.5

BING OKONOMIYAKI X2 99



Galettes de riz gluant, omelette frite au choux pointus. mayonnaise et sauce caramélisée, cébettes fraiches.

9,5

BING TRADITIONNEL X2 2

Galettes de riz gluant, porc haché traditionnel, tofu braisé au soja, ciboule chinoise, pousse de soja jaune.

9.5

🕅 BING AU PORC BRAISÉ CARAMÉLISÉ X2 🥸

Galettes de riz gluant, porc caramélisé et braisé au miso rouge et à la sauce soja.

9,5

BING AU CANARD PÉKINOIS X2 2

Galettes de riz gluant, canard laqué, sauce hoisin revisitée, concombres et poireaux croquants.

9,5









PATES DU BONNEUR

PÂTES DU BONHEUR VERSION VÉGÉTARIENNE **3**

Pâtes de riz, choux de Shanghai, carotte, oignon rouge, sautés au wok.

13,5

🕅 PÂTES DU BONHEUR AU PORC LAQUÉ MAISON 🥸

Version traditionnelle du sud-est de la Chine : Pâtes de riz, choux de Shanghai, carotte, oignon rouge et porc laqué maison sautés au wok. Inspirée de la recette de notre grand-mère.

14,5

PÂTES DU BONHEUR AUX CREVETTES ³

Pâtes de riz, choux de Shanghai, carotte, oignon rouge, crevettes décortiquées, sautés au wok.

14,5

CRUSTACÉS

CREVETTES SICHUAN STYLE X10

Crevettes panées puis frites, sauce relevée au nuoc-mâm et au piment, condiment au poivre de Sichuan, et herbes fraîches.

18.5

CREVETTES AUX 6 ÉPICES X10 D

Crevettes panées puis frites, ail frit, piment oiseau, oignon rouge, mélange secret d'épices chinoises et cébettes fraîches.

V CREVETTES CARAMÉLISÉES, FLAMBAGE EN SALLE

Crevettes frites, laquage façon teriyaki, graines de sésame torréfiées, flambage à base d'alcool de riz et de rhum, et cébettes fraîches.

19,5

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BLANC RIZ NOIR RIZ GLUANT
3 3.5 4

NIANDEZ

POULET FRIT AUX 6 ÉPICES D

Poulet mariné 24h frit en tempura, ail frit, piment oiseau, oignon rouge, mélange secret d'épices chinoises et cébettes fraîches.

14,5

ÉCHINE DE PORC CARAMÉLISÉE

Échine de porc marinée 24h, laquage à la prune maison, graines de sésame torréfiées, et coriandre fraîche.

14,5

ÉCHINE DE PORC AU CUMIN

Échine de porc marinée 24h, panure croustillante, graines de cumin torréfiées, oignon rouge, mélange secret d'épices maison et coriandre fraîche.

14,5

V POULET CARAMÉLISÉ, FLAMBAGE AU SAKÉ EN SALLE

Poulet mariné 48h, laquage façon teriyaki, graines de sésame torréfiées, flambage à base d'alcool de riz et de rhum, et cébettes

16,5

BŒUF PIQUANT SICHUAN STYLE D

Tataki de bœuf, condiment poivre de Sichuan, huile parfumée au piment, sauce aux influences sichuanaises, tofu grillé, chou chinois sauté et coriandre fraîche.

17,5

LÉGUMES

MAPO TOFU 🔡 🗓

Tofu moelleux à base de lait de soja, pâte végétale traditionnelle chinoise, poché puis enrobée d'une sauce traditionnelle MA-LA. (supplément porc haché traditionnel +1,50 cts)

12,5

🛚 AUBERGINES CHINOISES HONGSHAO 🕹

Nos fameuses aubergines braisées à la manière hongshao à base de vinaigre de riz noir.

13

CHOU-FLEUR AU CUMIN S

Sommités de chou-fleur chinois, mélange d'épices secrètes au cumin.

13,5





SANS GLUTEN PIMENTÉ



VÉGÉTARIEN

MOUILLES DE RIZ

NOUILLES DE RIZ. SAUCE CACAHUÈTE MAISON 3

Nouilles de riz froides, sauce cacahuète revisitée, huile de sésame, oignon ciselé, pousses de soja, cacahuètes concassées, coriandre fraîche et citron vert.

14,5

HEFEN HONG KONG STYLE 30

Nouilles de riz au saté sautées à la flamme, pak choï, carotte, pousses de soja, oignon rouge, cébettes et saté.

14.5

NOUILLES DE RIZ, SPÉCIAL HORIZ

Nouilles de riz, crème de cacahuète, bœuf haché sauté, oignon rouge, pickles de légumes pimentés, pousses de soja, cacahuètes concassées, cébettes fraîches.

15.5



DESSERTS

V CRÈME BRULÉE HORIZ

Crème brulée onctueuse, infusé au riz grillé, coque croquante au caramel.

7

MOUSSE AU CHOCOLAT & GLACE HORIZ

Mousse au chocolat tiède, glace au riz noir, caramel au beurre salé et riz soufflé.

8

PANDAN COCO

Riz au lait de coco, glace au pandan, et mousse aérienne à la coco.

9

MANGO STICKY RICE REVISITÉ

Riz au lait de coco, gel mangue/passion/citron vert, dés de mangue, basilic thaï haché, mousse aérienne coco et coulis de mangue.

10

Rassurez-vous, il est possible de changer le dosage du piment,
Il vous suffit de demander à notre équipe.

Prix net ttc service compris.



HORIZ MULE

Le Moscow Mule version Saké

Alcool de riz infusé aux écorces de citron, Ginger Beer, jus de citron vert, sirop de baies de genièvre.

9

UME MI

Le Negroni aux saveurs de l'Asie

Alcool de riz coréen à la prune, saké de riz, bitter yuzu, alcool de prune japonais Umeshu

10

L'AZALÉE

Le Cosmopolitan, version 2.0

Saké infusé aux écorces de citron, Baijiu « Jiangxiaobai » infusé aux fleurs d'hibiscus, liqueur de litchi.

11

YUZU COLLINS

Le Tom Collins, tu connais!

Alcool de riz infusé aux écorces de citron, sirop de uuzu, jus de citron vert, eau qazeuse.

9

BRAMBLE GEISHA

Le Bramble, version Asian touch

Soju, saké de riz infusé aux écorces de citron, sirop de baies de genièvre, jus de citron vert, crème de mûre.

10

HORIZ SOUR

Le Whisky Sour de Shanxi

Fenjiu 10 ans d'âge, jus de citron vert, blanc d'oeuf, sirop de riz, Angustora bitters.

11





YUZU KI

Sirop de yuzu fait maison, jus de citron vert, sirop de riz, eau gazeuse, zestes de citron vert.

7

RED LOTUS FIZZ

Sirop d'hibiscus, jus de citron vert, sirop de yuzu, kombucha de riz noir, eau pétillante.

8

PURPLE RAIN

Sirop de mûre, jus de citron vert, sirop de baies de genièvre, schweppes tonic, et kombucha de riz noir.

RICE KISS

Purée de fruits rouge, sirop d'hibiscus, purée de litchi, jus de citron vert, kombucha de riz, blanc d'oeuf.

9

RICKER	
1/2 BIÈRE PRESSION PINTE PRESSION BIÈRE TSINGTAO NOS BIÈRES D'HORIZ 33CL MANGUE, POIVRE DE SICHUAN, RAIFORT GINGEMBRE	4,5 7 33CL 4,5 / 64CL 7 8
(BIÈRE MADE IN FRANCE)	
COCA-COLA 33CL	4,5
COCA-COLA ZÉRO 33CL	4,5
EVIAN	50CL 4 / 1L 6,5
EAU PÉTILLANTE	50CL 4 / 1L 6,5

CAFÉ

JUS DE MANGUE

KOMBUCHA DE RIZ NOIR

KOMBUCHA CITRONNELLE

JUS DE LITCHI

CAFÉ	2,5	THÉ VERT	5
CAFÉ ALLONGÉ	2,5	THÉ GENMAICHA	5
CAFÉ CRÈME	3	THÉ CHRYSANTHÈME	5
CAFÉ DOUBLE	4	THÉ AU JASMIN	5
CAPPUCCINO	5	THÉ GLACÉ GENMAICHA	5



VERRE DE SAKÉ AU POIVRE DE TIMUR Saké de riz 13,5°C infusé aux écorces de citron et poivre de timur	6
VERRE DE SAKÉ ARRANGÉ DU MOMENT	6
BOUTEILLE DE SOJU CORÉEN 36CL	14



SHOT DE MEIGUILU 4CL	5
* Note de litchi et fleur de rose	
BAIJIU DE SHANXI 4CL	7
* Note de whisky	
WHISKY DE RIZ 4CL	8
* Note miellée et boisée	
GUIJIU PREMIUM 4CL	9

CLIAMD,

5

5

7

BOUTEILLE 59 **DE CHAMPAGNE**

MORIZ