



MÒRIZ

RESTAURANT & BAR

MENU



M M M M M M M
MIDIMIDIMIDIMIDIMIDIMIDIMIDIMIDIMIDIM
MIDIMIDIMIDIMIDIMIDIMIDIMIDIMIDIMID
MIDIMIDIMIDIMIDIMIDIMIDIMIDIMIDIMID
DI DI DI DI DI DI D

• HORS WEEK-END •

NOÏZ

MENU BING

• HORS WEEK-END •

19,5

ENTRÉE

AUBERGINES MARINÉES

Aubergines chinoises, vinaigrette secrète,
huile de piment maison.

BING OKONOMIYAKI X2

Galettes de riz gluant, omelette frite aux choux pointus,
mayonnaise et sauce caramélisée, cébette fraîche.

BING TRADITIONNEL X2

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

PLAT

PÂTES DU BONHEUR VERSION VÉGÉTARIENNES

Pâtes de riz gluant, choux de Shanghai, carottes,
oignons rouges, sautés au wok.

PÂTES DU BONHEUR (PORC LAQUÉ OU CREVETTES)

Pâtes de riz, choux de Shanghai, carottes, oignons rouges,
porc laqué maison sauté ou crevettes (+1,50€).

PLAT DU MOMENT

Le chef vous propose un plat autour du riz.



PLAT DU MOMENT

13,5

PLAT DU MOMENT

Le chef vous propose un plat autour du riz.

ME
MENU
NU

MI
MIDI
DI



TESTÉ & APPROUVÉ
par les clients Horiz



SANS GLUTEN



PIMENTÉ



VÉGÉTARIEN

Vous êtes allergique ? N'hésitez pas à demander à notre équipe.

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

Prix net ttc service compris.

MIDI

ENTRÉES

AUBERGINES MARINÉES 🌱

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

7

BŒUF DE HUNAN EN TATAKI 🍲

Tataki de bœuf origine France, huile parfumée au piment, condiment aux 10 épices, confit d'oignons au cumin, poudre de riz grillé.

9

🌱 POULET FRIT, DOUBLE-SAUCE 🍲

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

9

SALADE DES FONDS MARINS

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

9

🌱 TEMPEH FRIT AUX 10 ÉPICES 🌱🍲

Protéines végétales indonésiennes façon street food ouïghours, mélange secret d'épices maison.

9,5

VIANDES

POULET FRIT AUX 6 ÉPICES 🍲

Poulet mariné 24h frit en tempura, ail frit, ciboulette fraîche, piment oiseau, oignons rouges, mélange secret d'épices chinoises.

14,5

RIBS CARAMÉLISÉS

Ribs de porc marinés 24h, laquage à la prune déglacée au vinaigre de riz, graines de sésame torréfiées.

14,5

BŒUF PIQUANT SICHUAN STYLE 🍲

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

16,5

POISSONS

CABILLAUD À L'HARICOT NOIR & PIMENT ROUGE 🍲

Dos de cabillaud cuit à la vapeur, condiment à base d'haricot noir, piment oiseau, ail, ciboulette, double cuisson à l'huile parfumé. (cuisson ancestrale chinoise).

16,5

CREVETTES SICHUAN STYLE X10 🍲

Crevettes, sauce relevée, condiment poivre de Sichuan.

16,5

LÉGUMES

CHOU-FLEUR CHINOIS RÔTI AU MISO 🌱

Sommités de chou-fleur chinois sauté au wok, miso de lupin de Myfermentation.

11,5

🌱 AUBERGINES CHINOISES HONGSHAO 🌱

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

12

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DE MISO 🌱

Salade d'herbes fraîches, vinaigrette miso.

3,5

RIZ BLANC

3

RIZ NOIR

3,5

RIZ GLUANT

4

FRIED RICE

RIZ INTERDIT 🌱

Riz noir sauté aux oeufs, maïs, choux pointus, carottes, oignons rouges et champignons shiitake.

13,5

🌱 HORIZ VERT

Riz blanc sauté à la feuille de moutarde, porc laqué mûré, brunoise de carottes et oignons rouges.

13,5

MIDI

PÂTES DU BONHEUR

“

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 (paraît-il !).

PÂTES DU BONHEUR VERSION VÉGÉTARIENNE 🌱🌱

Pâtes de riz gluant, chou de Shanghai, carottes, oignons rouges, sautés au wok.

12

🌱 PÂTES DU BONHEUR AU PORC LAQUÉ MAISON 🌱

Version traditionnelle du sud-est de la Chine : Pâtes de riz, chou de Shanghai, carottes, oignons rouges et porc laqué maison sauté au wok. Inspiré de la recette de notre grand-mère.

13,5

PÂTES DU BONHEUR AUX CREVETTES 🌱

Pâtes de riz, chou de Shanghai, carottes, oignons rouges, crevettes décortiquées, sautés au wok.

13,5



DESSERTS

HORIZ ICE CREAM

1 boule de glace HORIZ au riz noir grillé et chantilly. (supplément caramel onctueux ou sauce chocolat +0,50 cts)

4,5

🌱 PETIT 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



ME ME ME ME
MENU MENU MENU MENU
MENU MENU MENU MENU
MENU MENU MENU MENU
NU NU NU NU

HÒRIZ

ON PARTAGE ?

TAPAS

AUBERGINES MARINÉES

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

7

BŒUF DE HUNAN EN TATAKI

Tataki de bœuf origine France, huile parfumée au piment, condiment aux 10 épices, confit d'oignons au cumin, poudre de riz grillé.

9

POULET FRIT, DOUBLE-SAUCE

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

9

SALADE DES FONDS MARINS

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

9

TEMPEH FRIT AUX 10 ÉPICES

Protéines végétales indonésiennes façon street food ouïghours, mélange secret d'épices maison.

9,5

BING

BING VÉGÉTARIEN AU TOFU BRAISÉ X2

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

9

BING OKONOMIYAKI X2

Galettes de riz gluant, omelette frite aux choux pointus, mayonnaise et sauce caramélisée, cébette fraîche.

9

BING TRADITIONNEL X2

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

9

BING AU PORC BRAISÉ CARAMÉLISÉ X2

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

9

BING AU CANARD PÉKINOIS X2

Galettes de riz gluant, canard laqué d'une réduction de soja et miel aux épices, sauce hoisin revisitée, concombres et poireaux croquants.

9,5



TESTÉ & APPROUVÉ
par les clients Horiz



SANS GLUTEN



PIMENTÉ



VÉGÉTARIEN

Vous êtes allergique ? N'hésitez pas à demander à notre équipe.

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

Prix net ttc service compris.

PÂTES DU BONHEUR

“

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 (paraît-il !).

PÂTES DU BONHEUR VERSION VÉGÉTARIENNE

Pâtes de riz gluant, chou de Shanghai, carottes, oignons rouges, sautés au wok.

12

PÂTES DU BONHEUR AU PORC LAQUÉ MAISON

Version traditionnelle du sud-est de la Chine : Pâtes de riz, chou de Shanghai, carottes, oignons rouges et porc laqué maison sauté au wok. Inspiré de la recette de notre grand-mère.

13,5

PÂTES DU BONHEUR AUX CREVETTES

Pâtes de riz, chou de Shanghai, carottes, oignons rouges, crevettes décortiquées, sautés au wok.

13,5

POISSONS

CABILLAUD À L'HARICOT NOIR & PIMENT ROUGE

Dos de cabillaud cuit à la vapeur, condiment à base d'haricot noir, piment oiseau, ail, ciboulette, double cuisson à l'huile parfumé. (cuisson ancestrale chinoise).

16,5

CREVETTES SICHUAN STYLE

Crevettes, sauce relevée, condiment poivre de Sichuan.

16,5

CREVETTES CARAMÉLISÉES, FLAMBAGE AU SAKÉ EN SALLE

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

18



VIANDES

POULET FRIT AUX 6 ÉPICES

Poulet mariné 24h frit en tempura, ail frit, ciboulette fraîche, piment oiseau, oignons rouges, mélange secret d'épices chinoises.

14,5

RIBS CARAMÉLISÉS

Ribs de porc marinés 24h, laquage à la prune déglacée au vinaigre de riz, graines de sésame torréfiées.

14,5

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.

16

BŒUF PIQUANT SICHUAN STYLE

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

16,5

LÉGUMES

CHOU-FLEUR CHINOIS RÔTI AU MISO

Sommités de chou-fleur chinois sauté au wok, miso de lupin de Myfermentation.

11,5

AUBERGINES CHINOISES HONGSHAO

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

12

FRIED RICE

RIZ INTERDIT

Riz noir sauté aux oeufs, maïs, choux pointus, carottes, oignons rouges et champignons shiitake.

13,5

HORIZ VERT

Riz blanc sauté à la feuille de moutarde, porc laqué mûré, brunoise de carottes et oignons rouges.

13,5

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DE MISO

Salade d'herbes fraîches, vinaigrette miso.

3,5

RIZ BLANC

3

RIZ NOIR

3,5

RIZ GLUANT

4

DESSERTS

HORIZ ICE CREAM

2 boules de glace HORIZ au riz noir grillé et chantilly. (supplément caramel onctueux ou sauce chocolat +0,50 cts)

7

BO LO BAO HORIZ STYLE

Petite brioche aux craquelins typique de Hong Kong, glace HORIZ au riz noir, caramel onctueux.

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

HORIZ ORIGINAL

Vos classiques préférés, façon Horiz

SAKÉ TONIC

Le GinTo' de l'Orient

Saké infusé aux écorces de citron, sirop de baie genièvre, Schweppes Tonic.

9

YUZU COLLINS

Le Tom Collins, tu connais !

Alcool de riz infusé aux écorces de citron, sirop de yuzu, jus de citron vert, eau gazeuse.

9

HORIZ MULE

Le Moscow Mule version Saké

Saké, jus de citron, Ginger Beer.

9

SOJUTO CLASSIQUE

En bref, un mojito au soju !

Sucre cassonade, soju, citron vert, menthe, eau gazeuse.

9,5

HORIZ CRÉATION

Cocktails imaginés dans l'Horizière

POMELO COLLIN'S

Soju infusé aux agrumes, sirop de timur, jus de citron vert, jus de pamplemousse gazéifié.

11

BRAMBLE GEISHA

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

12

HORIZ SOUR

Alcool de riz infusé au poivre long, Manzana, sirop de pomme, jus de citron vert, blanc d'œuf.

12

BUBBLE TEA COCKTAIL

Makgoelli (alcool de riz à l'aspect laiteux), purée de fruits, bubble du moment infusé à l'alcool de riz.

13

UME MI

Saké de riz, soju, bitter yuzu, alcool de prune japonaise.

13

MOCKTAILS

Pour nos SAM préférés

RICE TONIC

Thé de genmaicha, sirop de baies de genièvre, jus de citron vert, eau pétillante.

7

HORIZ SUNSET

Kombucha de riz noir, jus de citron vert, sirop de timur, jus de pamplemousse gazéifié.

8

BUBBLE RICE TEA

Lait de riz, thé au genmaicha, perles de tapioca, sirop maison.

8

RED LOTUS FIZZ

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

8,5

Prix net ttc service compris.

BIÈRES

1/2 BIÈRE PRESSION

4,5

PINTE PRESSION

7

BIÈRE TSINGTAO

33CL 4,5 / 64CL 7

NOTRE BIÈRE D'HORIZ 33CL
(BIÈRE MADE IN FRANCE)

8

SOFT

COCA-COLA 33CL

4,5

COCA-COLA ZÉRO 33CL

4,5

EVIAN

50CL 4 / 1L 6,5

EAU PÉTILLANTE

50CL 4 / 1L 6,5

JUS DE MANGUE

5

JUS DE LITCHI

5

LIMONADE YUZU

6

KOMBUCHA DE RIZ NOIR

7

KOMBUCHA DU MOMENT

7

CAFÉ

CAFÉ

2,5

CAFÉ ALLONGÉ

2,5

CAFÉ CRÈME

3

CAFÉ DOUBLE

4

CAPPUCCINO

5

THÉ

THÉ VERT

5

THÉ GENMAICHA

5

THÉ CHRYSANTHÈME

5

THÉ AU JASMIN

5

THÉ GLACÉ GENMAICHA

5

ALCOOL RIZ

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

BOUTEILLE DE SAKÉ WAKAZE 75CL

42

Saké japonais / Made in France

DIGEO

SHOT D'ALCOOL DE RIZ CHINOIS 5

* Alcool infusé à la fleur de rose

CHAMP'

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE 59

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MORIZ

BÒN BÒN BÒN
APP APP APP
ÉTIT ÉTIT ÉTIT

BÒN BÒN BÒN
APP APP APP
ÉTIT ÉTIT ÉTIT

BÒN BÒN BÒN
APP APP APP
ÉTIT ÉTIT ÉTIT