



*The chef Eric SIKORA offers you to discover
his new menu, a combination of
flavours, modernity and creativity.*

Lo chef Eric Sikora vi propone di scoprire la nuova carta
che unisce sapore, modernità e creatività.

Our team wishes you a pleasant moment.

Tutta l'equipe vi augura di passare un agreeabile momento.

Horloges' Salads/Insalate dell'Horloge

| | |
|--|--------|
| <i>The cantonese salad</i> L'insalata cantonese ai profumi d'Asia | 12.00€ |
| <i>The Niçoise salad</i> L'insalata nizzarda | 14.00€ |

Our Starters/I nostri antipasti

| | |
|--|--------|
| <i>Tomatoes and mozzarella with pistou sauce</i> Pomodoro e mozzarella con pesto | 9.00€ |
| <i>Marinated salmon and its condiments</i> Salmone marinato e i suoi condimenti | 12.00€ |
| <i>Lobster gaspacho with fennel anised</i> gaspacho di dentice e finocchio all'anice | 17.00€ |
| <i>Foie gras with gingerbread and carrots coated with truffles</i> Foie gras al pan di spezie e carote al tartufo | 18.00€ |
| <i>Avocado and prawns with mango</i> Avocado e gamberi al mango | 16.00€ |
| <i>Crispy and tender vegetables tart</i> Tortina alle verdura croccanti e fondenti | 14.00€ |
| <i>Grilled eggplant slice, rocky salad, parmesan, smoked ham and crystallised tomatoes</i> Fetta di melanzana, rucola, parmigiano, prosciutto crudo e pomodori carallizzati | 11.00€ |

Pasta and rice/Paste e risotto

| | |
|--|--------|
| <i>Spaghetti with pesto</i> Spaghetti al pesto | 12.00€ |
| <i>Risotto with prawns</i> Risotto ai gamberi | 21.00€ |
| <i>Risotto with mushrooms</i> Risotto ai funghi | 18.00€ |

PRICES ARE NETS

Cheque or credit card accepted

Penne “à la Putanesca”
Penne alla puttanesca

15.00€

PRICES ARE NETS
Cheque or credit card accepted

Autumn tasting/Degustazione autunnale

Stir-fried vegetables and panisse 15.00 €
Padellata di verdura e panisse

Stir-fried seasonal mushrooms and smoked ham 24.00 €
Padellata di funghi di stagione e prosciutto crudo

Day Suggestion/Suggerzione del giorno

Announced by our Maître d'Hôtel 13.50€
Suggerzione de giorno

Our Fish/I pesci

Salmon steak with its floral broth and herbs fricassee 16.00€
Salmone al brodo floreale e erbe

Bass fillet, vegetables with virgin sauce 22.00€
Filetto di spigola, verdura alla salsa vergine

Fish casserole with its bouillabaisse juice 24.00€
Misto di pesci e zuppa di pesce

The day's fishing 21.00€
La pesca del giorno

Teriyaki sea bream fillet with its grilled vegetables 19.00€
Filetto di orata style giapponese alla verdura grigliata

Our Meat/Le nostre carni

The butcher piece and its tender potatoes 19.00€
Bistecca di manzo e patate fondenti

Rosemary smoked lamb shank, quinoa risotto 23.00€
Stinco d'agnello affumicato al rosmarino e risotto di quinoa

Duck breast fillet and vegetables 25.00€
Petto d'anatra e verdure in stile 'barigoule'

Foie gras and poultry simmered in Jurançon wine, vegetables broth 24.00€
Bollito di foie gras e pollame al vino 'Jurançon, brodo di verdura

Crystalised veal breast with vegetables, Marsala juice 19.50€
Petto di vitello cristallizzato e verdura, salsa al Marsala

PRICES ARE NETS

Cheque or credit card accepted

Our Cheeses/I nostri formaggi

Day cheese platter 8.00€
Formaggi del giorno

Day cheese platter and its selected glass of wine from our Maître d'Hôtel 11.00€
Formaggi del giorno accompagnati da un bicchiere di vino selezionato dal nostro 'Maitre d'Hotel'

Our Desserts/I nostri dolci

'Faisselle' with fruits and red wine 7.00€
'Faisselle' con frutta e vino nero

Candied apple with salted butter crumble 8.00€
Mele candite stile 'crumble' al burro salato

Menton's lemon meringue 9.00€
Limone di Mentone alla meringa

L'Horloge's greedy coffee, selection of 3 sweets and coffee at will 11.00€
Caffé goloso con una selezione di 3 dolci e caffè à discrezione

Raspberry and xérès chocolate sweet 9.00€
Dolce al cioccolato, lamponi e Xeres

The selected fruit in two versions 7.00€
Il frutto selezionato in due versioni

Our Ice creams/I nostri gelati

Ice cream or sherbet 2 balls 4.50€
Gelato o sorbetto 2 palline

Ice cream or sherbet 3 balls 6.00€
Gelato o sorbetto 3 palline

Lemon sherbet with vodka 8.00€
Sorbetto al limone e vodka

Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream 8.00€
Gelato alla vaniglia, cioccolato caldo e panna montata

Coffee or chocolate Liégeois 8.00€
Affogato al caffè o al cioccolato

PRICES ARE NETS

Cheque or credit card accepted

Express menu at 17.50 €

Served only at lunch / servita solo a pranzo

Day's special / Suggestione del giorno

One glass of wine 12 cl or ½ mineral water

Un bicchiere di vino 12 cl o ½ bottiglia d'acqua minerale

Coffee / caffè

Menu plaisir at 39 €

Daily amuses bouche

Pre antipasto del giorno

Marinated salmon and its condiments

Salmone marinato e i suoi condimenti

or

Grilled eggplant slice, riquette, parmesan, smoked ham and crystallised tomatoes

Fetta di melanzana, rucola, parmigiano, prosciutto crudo e pomodori caramellati

or

Cantonese salad

L'insalata cantonese ai profumi d'Asia

Risotto with mushrooms

Risotto ai funghi

or

Crystallised veal breast with vegetables, Marsala juice

Petto di vitello cristallizzato e verdura, salsa al Marsala

or

Gilthead teriyaki filet with its grilled vegetables

Filetto di orata style giapponese alla verdura grigliata

'Faisselle' with fruits and red wine

'Faisselle' con frutta e vino nero

or

The selected fruit in two versions

Il frutto selezionato in due versioni

or

L'Horloge's greedy coffee

Caffé goloso con una selezione di 3 dolci e caffè à discrezione

Children's Menu/Menu bambini at 12.50

€

Minced beef & roasted potatoes or Roasted poultry & penne with butter

Hamburger e patate arrostate o pollo arrosto e penne al burro

Ice cream 2 balls or brownies

2 palline di gelato o dolce al cioccolato

PRICES ARE NETS

Cheque or credit card accepted