HORACE

RESTAURANT & VINS
EDE BIBE REPETE

CARTE D'AUTOMNE

EDE
BIBE
REPETE

MANIFESTE

Horace est né des dimanches chez Babichou.
Des parfums de cuisine, des bouteilles choisies avec son grand-père Robert, des grandes tablées où Alexandre découvrait que le bonheur se partageait autour d'un repas.

De cet héritage est née une conviction : la gastronomie est un art de vivre, un patrimoine vivant, transmis de génération en génération, célébré par l'UNESCO.

Horace est aussi un hommage à Thierry, un père, un repère, qui répétait :
Nil admirari — ne s'étonner de rien, et trouver la joie dans ce qui est là.

Ici, la Provence rencontre les saveurs d'Italie, de Grèce et du Moyen-Orient. Une cuisine généreuse, fidèle aux produits et aux saisons.

Alexandre connaît les vins de la vallée du Rhône comme une histoire intime. Il aime dénicher le flacon rare, imaginer l'accord parfait, celui qui sublime un plat et prolonge un instant.

Nous croyons aux tables pleines, aux rires spontanés, aux conversations qui s'éternisent et aux soirées qu'on ne voudrait jamais voir finir.

Horace est plus qu'un restaurant.
C'est une maison ouverte. Un lieu pour se retrouver, pour goûter, pour découvrir, pour célébrer.

Un lieu où l'on vient comme on est, où l'on savoure l'instant présent, et d'où l'on repart un peu changé.

Bienvenue chez Horace

Prix nets affichés en Euros,
service compris

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

BAR

Eau Plate, Thonon, Haute Savoie 75 Cl	6€
Eau Gazeuse, Châteldon, Puy-de-Dôme 75 Cl	8€
Pression Blonde, Paulaner 25 C	4€
Pression Blonde, Paulaner 50 Cl	8€
Spritz Aperol	12€
Spritz Saint Germain	12€
Perrier, 33 Cl	5€
Coca Cola 33 Cl	5€
Coca Cola Zéro 33 Cl	5€
Orangina 25 Cl	5€
Limonade Milles 33 Cl	5€
Bière sans Alcool	6€
Pago, Jus de Pomme 20 Cl	5€
Pago, Jus d'Oranges 20 Cl	5€
Monin, Sirop de Menthe	3€
Monin, Sirop de Fraises	3€
Monin, Sirop de Grenadine	3€
Monin, Sirop d'Orgeat 3	3€
Monin, Sirop de Pêche	3€
Café, Maison du Bon Café, Golden	3€
Grand Café, Maison du Bon Café, Golden	3,50€
Cappuccino, Grand Crème, Maison du Bon Café, Golden	5,50€
Café Noisette, Maison du Bon Café, Golden	3,50€
Thés, Le Palais des Thés (Demandez)	4,50€
Menthe Egiazki, Maison Tessendier 5 Cl	10€
Gin Pink Pepper, Maison Tessendier 5 Cl	15€
Limoncello, Liqueur Délice, Maison Tessendier 5 Cl	8€
Liqueur de Poire au Cognac, Maison Tessendier 5 Cl	10€
Vodka Philosophe, Maison Tessendier 5 Cl	12€
Pastis 51 4Cl	4€
Lillet Blanc 6 Cl	7€
Lillet Rouge 6 Cl	7€
Whisky Highlands Ecossais Oban 14 ans 5 Cl	16€
Sangria Maison	5€

Prix nets affichés en Euros,
service compris

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

EDE

ENTRÉES

Ceviche de Poisson du Marché. Le Vrai, Origine Pérou, Lait de Coco, Gingembre, Citron Vert et Coriandre		16€
2022 Liban Blanc, Vallée de Bekaa, Château Musar 12 Cl Cépages/Grapes : Chardonnay, Vermentino et Viognier	13€	
Ravioles de Champignons servis dans un Velouté de Châtaignes, Huile Verte, Herbes et Parmesan Végétal		16€
2024 AOP Lirac Rosé, Julien Daumas, Clos des Serenes 12 Cl Cépages/Grapes : Grenache, Carignan et Cinsault	8€	
Saumon Confit Vodka et Genièvre, Dahl de Lentilles Condimentées, Croustillant au Pickle de Moutarde		15€
2024 VDF Blanc, La Ferme Saint Pierre, Lou Tarnagas 12 Cl Cépages/Grapes : Sauvignon, Chardonnay et Grenache Blanc	6€	
Côté Canaille, Planche de Cochonailles Maison selon Inspiration		17€
2024 IGP Vaucluse Rouge, La Ferme Saint Pierre, Roi Fainéant 12 Cl Cépages/Grapes : Grenache, Syrah, Merlot et Carignan	10€	

ASSIETTES À PARTAGER

Trilogie Méditerranéenne, Labneh, Tzatziki et Houmous	15€
Selection de Charcuterie (Maison Conquet)	15€
Sélection de Fromages (Maison Conquet)	15€
Sélection Charcuterie et Fromages (Maison Conquet)	25€
Os à Moelle et Salade	15€
Assiette de Frites	6€

Prix nets affichés en Euros,
service compris

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

EDE

PLATS

Bouillabaisse à notre façon, Favouilles et Galinettes — 39€

2023 AOP Chablis, Domaine de l'Enclos 12 Cl — 15€
Cépage/Grape : Chardonnay

Burger Horace d'Automne, Boeuf Français, Vraie Sauce Big Mac, Oignons Fondants, Raclette Fumée et Coslaw — 24€

2025 AOP Côtes du Rhône Rouge, Domaine de Chantegut 12 Cl — 5€
Cépages/Grapes : Grenache et Syrah

Bisque de Homard et Gros Calamars Toastés à la Plancha et Riz de Camargue Croustillant — 24€

2024 AOP Châteauneuf du Pape, Domaine de Nalys, Saintes Pierres — 16€
Cépage/Grape : Roussanne, Grenache, Clairette, Bourboulenc et Picardan

Coeur d'Entrecôte Française, Frites Maison, Jus Gourmand Vigneron et Os à Moelle en Chapelure d'Herbes — 39€

2024 AOP LIrac Rouge, Julien Daumas, Clos des Serenes 12 Cl — 8€
Cépages/Grapes : Grenache, Cinsault, Carignan et Mourvèdre

La Galette aux Trois Céréales, Touche d'Epices, Légumes et Sauce Végétale — 22€

2025 IGP Alpes de Hautes Provence Blanc, Château Rousset 12 Cl — 6€
Cépage/Grape : Vermentino

DESSERTS

Sélections au Jour — 10-12€

Chèvre Mariné à l'Huile de Garrigue — 9€

À L'ARDOISE : FORMULE DU JOUR

Plat du Jour — 19€

Menu du Jour : Entrée + Plat + Dessert — 29€

Menu du Jour : Entrée + Plat Ou Plat + Dessert — 24€

Valable uniquement le midi du mercredi au Samedi inclus

Prix nets affichés en Euros,
service compris

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

BIBE

CHAMPAGNE	12 Cl	75 Cl
AOP Champagne, M. Marcoult, Hestia, Extra Brut 16 80 Cépages/Grapes : Chardonnay et Pinot Noir	16€	80€
AOP Champagne, M. Marcoult, Orée, Brut Nature Cépages/Grapes : Chardonnay et Pinot Noir		95€

VINS BLANCS

2025 IGP Alpes de Hautes Provence, Château Rousset Cépage/Grape : Vermentino	6€	34€
2024 AOP Châteauneuf du Pape, Domaine de Nalys, Saintes Pierres Cépages/Grapes : Roussanne, Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc et Picardan	16€	57€
2024 AOP Vacqueyras, Domaine de Chantegut Cépages/Grapes : Roussanne et Grenache Blanc	10€	47€
2024 AOP Condrieu, Christophe Pichon Cépage/Grape : Viognier	20€	75€
2025 AOP Saint Joseph, Lionel Faury, Les Ribaudes Cépages/Grapes : Marsanne et Roussanne	12€	52€
2024 VDF, La Ferme Saint Pierre, Lou Tarnagas Cépages/Grapes : Sauvignon, Chardonnay et Grenache Blanc	6€	34€
2023 AOP Chablis, Domaine de l'Enclos Cépage/Grape : Chardonnay	15€	56€
2024 AOP Lirac, Julien Daumas, Clos des Serenes Cépages/Grapes : Grenache Blanc et Clairette	8€	39€
2022 Liban, Vallée de Bekaa, Château Musar Cépages/Grapes : Chardonnay, Vermentino et Viognier	13€	55€

Prix nets affichés en Euros,
service compris

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

BIBE

VINS ROSÉ	12 Cl	75 Cl
2024 AOP Tavel, Lafond Roc-Epine, Nature, La Relève Cépage/Crape : Crenache, Syrah	9€	42€
2024 AOP Lirac, Julien Daumas, Clos des Serenes Cépages/Crapes : Crenache, Carignan et Cinsault	8€	39€
2025 IGP Alpes de Hautes Provence, Château Rousset, Les Coquelicots Cépages/Crapes : Muscat, Crenache, Syrah, Cinsault et Cabernet Sauvignon	6€	34€
2025 AOP Côtes de Provence, Château Pas du Cerf, Diane Cépages/Crapes : Crenache, Tibouren et Cinsault	8€	40€
2025 AOP Luberon, Domaine Saint Jean, Terra Luberon Cépages/Crapes : Syrah, Crenache et Vermentino	6€	34€

VINS ROUGE		
2018 AOP Vacqueyras, Domaine de Chantegut, Les Clefs de la Magnaneraie Cépages/Crapes : Crenache et Syrah	9€	45€
2025 AOP Côtes du Rhône, Domaine de Chantegut Cépages/Crapes : Crenache et Syrah	5€	26€
2023 AOP Cornas, Christophe Pichon Cépage/Crape : Syrah	20€	75€
2023 AOP Saint Joseph, Lionel Faury, Les Ribaudes Cépage/Crape : Syrah	12€	52€
2021 AOP Lirac, Julien Daumas, Clos des Serenes Cépage/Crape : Crenache, Cinsault Carignan et Mouvèdre	8€	39€
2022 Liban, Vallée de Bekaa, Château Musar Cépages/Crapes : Cinsault, Cabernet Sauvignon et Syrah	13€	55€
2023 IGP Vaucluse, La Ferme Saint Martin, Roi Fainéant 10 45 Cépages/Crapes : Crenache, Syrah, Merlot et Carignan.	10€	45€

Prix nets affichés en Euros,
service compris

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

RESTAURANT & VINS

19 49

EDE BIBE REPETE

Du mercredi au samedi
de 12h à 15h et de 19h à 23h30
Dimanche de 12h à 18h