

| ENTRÉES | Entrée / Plat |
|--|---------------|
| V Feuilleté d'asperges aux morilles | 19 |
| Foie gras de canard H | 23 |
| <small>Chutney de fruits secs, brioche tiède</small> | |
| Salade de saison | 16 / 21 |
| <small>Asperges, saumon fumé, oignons de mai, fèves et œuf parfait</small> | |
| Pâté aux quatre viandes et foie gras | 19 |
| <small>Céleri rémoulade et condiment</small> | |
| Cocktail de scampis | 17 / 23 |
| <small>Mousse d'avocat, agrumes et légumes croquants</small> | |
| Tartes flambées | |
| <small>Traditionnelle</small> | |
| | 8 |
| <small>Gratinée</small> | |
| | 9 |
| V Légumes | 8 |
| <small>Truite fumée et raifort d'Alsace</small> | |
| | 11 |
| Tête de veau croustillante | 18 |
| <small>Condiment gribiche et salade de mâche</small> | |
| SOUPES | |
| Velouté de petits pois | 14 |
| <small>Tomme d'Alsace, lardons et croûtons</small> | |
| Bouillon de crevettes aux saveurs d'Asie | 15 |
| <small>Coriandre, citronnelle, vermicelles</small> | |
| PÂTES ET CÉRÉALES | |
| Risotto de homard aux morilles | 28 |
| <small>Fèves et asperges vertes</small> | |
| V Risotto végétarien | 19 |
| V Burger végétarien | 17 |
| <small>Légumes confits, aromates, tofu fumé et pommes frites</small> | |
| MENU ENFANT (-12 ans) | |
| Suprême de volaille | 15 |
| <small>Pommes frites</small> | |
| Glaces et sorbets | |

| POISSONS | |
|--|----|
| Filet de bar grillé | 28 |
| <small>Spaghetti de courgettes au pesto, acras de crabe Emulsion d'agrumes</small> | |
| Dos de cabillaud poché | 26 |
| <small>Nage de coco et curry vert parfumé au Kumbawa Mousseline de pommes de terre citronnée</small> | |
| Noix de Saint Jacques rôties | 34 |
| <small>Risotto de légumes verts, sauce vin jaune aux morilles</small> | |

| VIANDES | |
|--|----|
| <small>Origine des viandes : France, Irlande, Angleterre</small> | |
| La souris d'agneau confite et désossée | 26 |
| <small>Aligot et oignons braisés</small> | |
| Cœur de ris de veau poêlé | 33 |
| <small>Jus de veau, pois, pommes mousseline et shiitakes</small> | |
| Véritable Bouchée à la Reine | 27 |
| <small>Veau, quenelles de volaille, ris de veau, poule, morilles Nouilles</small> | |
| Noix d'entrecôte de bœuf « Herdshire » | 29 |
| <small>Pommes frites, légumes de saison et béarnaise allégée</small> | |
| Noix d'entrecôte de bœuf « Herdshire » Rossini | 36 |
| <small>Pommes frites, légumes de saison Foie poêlé et jus brun</small> | |
| Poitrine de cochon bio* cuite 48h | 21 |
| <small>Petits pois à la française, huile de thym Pommes de terre rattes en persillade</small> | |
| Burger d'agneau aux épices d'Orient | 22 |
| <small>Pommes frites</small> | |
| Choucroute confite de la ferme Ades | 26 |
| <small>Jarret de porcelet, boudin noir, poitrine fumée, knack Fumée d'Alsace, joue de porc salée</small> | |

| MENU DU JOUR | | |
|---------------------------------|---------|-----------|
| Uniquement le midi | Semaine | Week-end* |
| * et jours fériés | | |
| Entrée - Plat - Dessert | 31 | 36 |
| Entrée - Plat ou Plat - Dessert | 25 | 30 |

| GARNITURES SUPPLEMENTAIRES | 3,50 |
|-------------------------------|------|
| Légumes du marché | |
| Mousseline de pommes de terre | |
| Risotto | |
| Nouilles | |
| Pommes frites | |
| Choucroute confite | |
| Aligot | |

| FROMAGES | |
|---|----|
| <small>Affinés par la Maison LORHO, Meilleur Ouvrier de France 2007</small> | |
| Assiette de fromages du moment | 12 |

| DESSERTS | |
|--|----|
| Chocolat noisette façon « Rocher » sans Gluten | 12 |
| <small>Dacquoise noisette, Mousse chocolat noir Mangaro Eclats de noisettes, cœur chocolat caramel, glace praliné-noisette</small> | |

| | |
|--|----|
| Douceur pamplemousse - coco - thé | 10 |
| <small>Streussel amande, biscuit moelleux, crémeux pamplemousse Gelée thé, mousse légère coco, sorbet pamplemousse</small> | |

| | |
|---|----|
| Pavlova exotique-chocolat blanc | 11 |
| <small>Meringue, mousse chocolat blanc, gelée exotique Sorbet passion, brunoise ananas mangue</small> | |

| | |
|--|----|
| Savarin « Original » | 10 |
| <small>Arrosé au Rhum Don Papa</small> | |

| | |
|--|----|
| Paris-Brest | 11 |
| <small>Crème mousseline praliné, croustillant feuillantine Glace vanille</small> | |

| | |
|--|----|
| Tartelette marron-églantine | 12 |
| <small>Pâte sablée amande, compotée églantine, chantilly vanillée Vermicelles de marron, glace vanille</small> | |

| | |
|---|----|
| Café gourmand des Haras | 11 |
| <small>Assortiment de mignardises</small> | |

| | |
|------------------------|---|
| Crème brûlée du moment | 8 |
|------------------------|---|

| | |
|-----------------|---|
| Tarte de saison | 8 |
|-----------------|---|

| | |
|--|----------|
| Glaces et sorbets | |
| 1 boule / 2 boules | 3,50 / 7 |
| <small>Glaces : Vanille, café, chocolat, praliné-noisette Sorbets : Citron, framboise, pamplemousse, passion</small> | |

V Plats correspondant au régime végétarien

APÉRITIFS

| | |
|---|-------|
| Kir Alsacien 12cl - Cassis, Pêche, Mûre, Pamplemousse | 5,50 |
| Kir Crémant 12cl | 9,00 |
| Kir Royal 12cl | 12,00 |
| Martini 6cl - Rouge, Blanc, Rosé, Dry | 7,00 |
| Martini Ambrato Riserva Speciale 6cl | 8,00 |
| Porto Andresen 10ans 6cl - Rouge, Blanc | 8,00 |
| Pineau des Charentes Lheraud 15ans 6cl | 11,00 |
| Ricard 4cl | 6,50 |
| Suze 6cl | 7,00 |
| Campari 6cl | 7,00 |
| Bitter sans alcool 10cl | 3,90 |

BIERES PRESSION

| | |
|----------------------|------|
| Météor Pils 25cl | 3,80 |
| Bière du moment 25cl | 4,30 |
| Amer bière 25cl | 4,10 |

BIERES BOUTEILLES

| | |
|---|------|
| Perle - Blonde HOP 33cl | 6,50 |
| Sainte Cru - White Rabbit 33cl | 7,50 |
| Mercièrè - Ambrée 33cl | 7,00 |
| Bendorf - Rêve d'étoiles ! Black IPA 33cl | 8,50 |
| Météor sans alcool 25cl | 4,50 |

JUS & SODAS

| | |
|---------------------------------|------|
| Coca Cola - Original, Zero 33cl | 4,30 |
| Orangina 25cl | 4,20 |
| Schweppes Tonic, Agrum' 25cl | 4,00 |
| Thé Glacé Fuze Tea Pêche 25cl | 3,70 |
| Red Bull 25cl | 5,70 |
| Limonade 33cl | 3,70 |
| Diabolo 33cl | 3,90 |
| Sirop à l'eau 33cl | 2,70 |
| Jus de fruits 25cl | 3,80 |

Orange, ananas, tomate, pomme, abricot, pamplemousse

EAUX MINÉRALES ET DE SOURCES

| | |
|-----------------------------------|------|
| Wattwiller 50cl | 5,40 |
| San Pellegrino 50cl | 4,50 |
| Perrier 33cl | 4,00 |
| Carola - Bleue, verte, rouge 50cl | 3,70 |
| Carola - Bleue, verte 100cl | 5,60 |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|-------|
| Espresso | 2,80 |
| Espresso Allongé | 3,10 |
| Double Espresso | 3,80 |
| Cappuccino | 3,80 |
| Décaféiné Espresso | 2,80 |
| Décaféiné Allongé | 3,10 |
| Irish | 11,00 |
| Viennois - Café, Chocolat | 4,20 |
| Chocolat Chaud | 3,80 |
| Thés Noirs | 3,80 |
| Earl Grey, Darjeeling, English Select Ceylan | |
| Thés Verts | 3,80 |
| Thé Vert, Thé Vert Agrumes, Thé Vert Menthe | |
| Thé Vert Jasmin | |
| Infusions | 3,80 |
| Rooibos Vanille, Camomille, Baies Rouges, Menthe Poivrée, Verveine | |

CARTE ÉLABORÉE PAR MARC HAEBERLIN

| | |
|-----------------|----------------------|
| DIRECTEUR | MAXIME MULLER |
| CHEF DE CUISINE | FRANÇOIS BAUR |
| CHEF PÂTISSIERE | TINH TRAN |
| MAÎTRE D'HÔTEL | PHILIPPE SCHERMESSER |

SERVICE VOITURIER

à votre disposition
sur le parvis de
L'Hôtel Les Haras