

ENTRÉES		Entrée / Plat
H	Foie gras de canard H Chutney de fruits secs, brioche tiède	22
	Poireaux vinaigrette de la ferme Obrecht Jeunes pousses et queues d'écrevisses, œuf parfait	15
	Salade gourmande Jambon ibérique 5j, melon, escalope de foie de canard poêlée	23 / 28
H	Assiette de King Crab Avocat et pomelos	23 / 28
	Tartes flambées	
	Traditionnelle	8
	Gratinée	9
	Gambas	12
H	Anguille tiède légèrement fumée Croûton de tête de porc, émulsion moutarde et frisée fine	20
H	Tête de veau croustillante Condiment gribiche et salade de mâche	18
SOUPES		
	Gaspacho de tomate Mozzarella di bufala fumée, Cecina de Leon	17
	Bouillon de crevettes aux saveurs d'Asie Coriandre, citronnelle, vermicelles	15
PÂTES ET CÉRÉALES		
	Risotto au safran de notre région Gambas grillées, salade de courgettes au basilic	24
V	Végétarien	16
V	Salade de quinoa Légumes confits, aromates et tofu fumé	16
MENU ENFANT (-12 ans)		
	Suprême de volaille Pommes frites	15
	Glaces et sorbets	

Plats correspondant au régime végétarien

V Le chef de cuisine se fera un plaisir de vous préparer un plat végétarien composé des garnitures des plats de la carte.

POISSONS		
H	Dos de cabillaud poché Mousseline aux agrumes, lait de coco au curry doux	25
	Filet de rascasse grillé Sauce bouillabaisse, risotto safrané, croûton de rouille	24
	Filet de truite saumonée « Aux sources du Heimbach » Crème de persil et verveine, pommes fondantes, pois gourmands	26
	Steak d'espadon snacké Quinoa aux petits légumes, condiment citron basilic	27
VIANDES Origine des viandes : France, Irlande, Angleterre		
	Tartare de bœuf Charolais Pommes frites ou façon César (cuit aller-retour)	24
	Cœur de ris de veau poêlé Jus de veau, pois, pommes mousseline et shiitakes	33
H	Véritable Bouchée à la Reine Veau, quenelles de volaille, ris de veau, poule, champignons Tagliatelles	26
H	Noix d'entrecôte de bœuf « Herdshire » Pommes frites, légumes de saison et béarnaise allégée Rossini (supplément 7€)	28
	Poitrine de cochon bio* cuite 48h Petits pois à la française, huile de thym *de la ferme Durr à Boofzheim	21
	Poulet « crispy » tandoori Riz parfumé à la mangue, sauce tzatziki	19
H	Burger d'agneau aux épices d'Orient Pommes frites	22
	Choucroute* confite Viandes de la maison Herrscher : jarret de porcelet, boudin noir, Carré de porcelet fumé, knack fumée d'alsace, joues de porc salées *de la ferme Ades à Krautergersheim	25
MENU DU JOUR		
	Uniquement le midi (hors jours fériés)	Semaine Week-end
	Entrée - Plat - Dessert	31 36
	Entrée - Plat ou Plat - Dessert	25 30

H Plats emblématiques de La Brasserie des Haras
Nous n'acceptons ni chèques, ni tickets restaurant
Prix nets en Euros, service compris

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES 3,50

Légumes du marché
Mousseline de pommes de terre
Pommes frites
Choucroute confite

FROMAGES

Affinés par la Maison LORHO, Meilleur Ouvrier de France 2007

Assiette de fromages du moment 12

DESSERTS

Choco-passion sans Gluten 12
Biscuit chocolat sans farine aux éclats de noisettes, crémeux passion,
Ananas et chocolat Mangaro, sorbet passion

Fraicheur glacée 11
Bombe glacée fromage blanc, caramel et noix de pécan caramélisées
Fruits frais

Le Fruité 11
Biscuit moelleux aux amandes, gelée de fraise, mousse légère à la
Vanille, fruits de saison, sorbet framboise

H Paris-Brest 11
Crème mousseline praliné, croustillant feuillantine
Glace vanille

H Baba « Original » 10
Arrosé au Rhum Don Papa

Entremets « Gin Tonic » 12
Biscuit moelleux au Gin Hendrick's panna cotta citron jaune,
Brunoise et granité concombre

H Café gourmand des Haras 11
Assortiment de mignardises

Crème brûlée du moment 8

Tarte de saison 8

Glaces et sorbets
1 boule / 2 boules 3.50 / 7
Glaces : Vanille, café, chocolat
Sorbets : Citron, framboise, fraise, passion, mangue

APÉRITIFS

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

BIÈRES PRESSION

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

BIÈRES BOUTEILLES

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

JUS & SODAS

Coca Cola - Zero 33cl	4,10
Orangina 25cl	4,10
Schweppes Tonic, Agrum' 25cl	3,90
Lipton Ice Tea 25cl	3,90
Red Bull 25cl	5,60
Limonade 33cl	3,60
Diabolo 33cl	3,80
Sirop à l'eau 33cl	2,60
Jus de fruits 25cl	3,70

Orange, ananas, tomate, pomme, abricot, pamplemousse

EAUX MINÉRALES ET DE SOURCES

Wattwiller 50cl	5,10
San Pellegrino 50cl	4,30
Perrier 33cl	3,90
Carola - Bleue, verte, rouge 50cl	3,60
Carola - Bleue, verte 100cl	5,50

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,80
Expresso Allongé	3,10
Double Expresso	3,80
Cappuccino	3,80
Décaféiné Expresso	2,80
Décaféiné Allongé	3,10
Irish	11
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