

ENTRÉES	Entrée / Plat
<b>V</b> Salade de saison Châtaigne, pomme reinette, poire, vinaigrette à l'huile de courge, Grenade, champignons	17 / 21
Foie gras de canard H Chutney de fruits secs, brioche tiède	23
<b>V</b> Poêlée de champignons Emulsion pomme verte, figue et vieux comté	21 / 27
Pâté aux quatre viandes et foie gras Céleri rémoulade et condiment	19
Cocktail de gambas Mousse d'avocat, agrumes et légumes croquants	17 / 23
Tartes flambées	
Traditionnelle	8
Gratinée	9
<b>V</b> Légumes Truite fumée et raifort d'Alsace	8 11
Fish & chips sauce tartare Dos de cabillaud pané, chips de Ratte, citron vert	19 / 23
SOUPES	
<b>V</b> Velouté de butternut Huile et graines de courge	14
Bouillon de crevettes aux saveurs d'Asie Coriandre, citronnelle, vermicelles	15
PÂTES ET CÉRÉALES	
<b>V</b> Risotto aux champignons sauvages Copeaux de vieux parmesan et huile de noisette	17 / 28
<b>V</b> Risotto végétarien	12 / 19
<b>V</b> Burger végétarien Légumes confits, aromates, tofu fumé et pommes frites	17
MENU ENFANT (-12 ans)	15
Suprême de volaille Pommes frites	
Glaces et sorbets	

Nous n'acceptons ni chèques, ni tickets restaurant  
Prix nets en Euros, service compris

POISSONS			
Filet de lieu jaune Risotto aux champignons sauvages Copeaux de vieux parmesan et huile de noisette	28		
Noix de Saint Jacques à la plancha Mousseline de Ratte parfumée au citron vert Algues et sel rouge d'Alae	33		
Filet de bar grillé Spaghetti de courgettes au pesto, acras de crabe Emulsion d'agrumes	28		
VIANDES			
Origine des viandes : France, Irlande, Angleterre			
Civet de biche Champignons sauvages, aïelles confites et spaëtzle maison	27		
Cœur de ris de veau poêlé Jus de veau, pois, pommes mousseline et shiitakes	35		
Véritable Bouchée à la Reine Veau, quenelles de volaille, ris de veau, poule, girolles Nouilles	27		
Noix d'entrecôte de bœuf « Herdshire » Pommes frites, légumes de saison et béarnaise allégée	29		
Noix d'entrecôte de bœuf « Herdshire » Rossini Pommes frites, légumes de saison Foie poêlé et jus brun	36		
Poitrine de cochon bio cuite 48h Petits pois à la française, huile de thym Pommes de terre Ratte en persillade	21		
Burger d'agneau aux épices d'Orient Pommes frites	22		
Poulet « crispy » laqué à l'asiatique Frites de patates douces, sucrine, cébette et citron vert	19		
Choucroute confite de la ferme Ades Jarret de porcelet, boudin noir, poitrine fumée, knack Fumée d'Alsace, joue de porc salée	26		
MENU DU JOUR *			
Uniquement le midi		Semaine	Week-end
* Hors jours fériés et du 25 au 31 décembre			
Entrée - Plat – Dessert	31	36	
Entrée - Plat ou Plat – Dessert	25	30	

**V** Plats correspondant au régime végétarien

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES	3,50
Choucroute confite Légumes du marché Mousseline de pommes de terre Nouilles Pommes frites Risotto Spaëtzle	
FROMAGES	
Affinés par la Maison LORHO, Meilleur Ouvrier de France 2007	
Assiette de fromages du moment	12
DESSERTS	
Tartelette Chocolat Banane Pâte sablée, noix de pécan caramélisées, crémeux chocolat lait banane Compotée de bananes, biscuit chocolat et mousse chocolat noir Mangaro Glace chocolat	11
Douceur Pomme Poire Dragées Sans Gluten Mousse dragées, compotée pomme poire Streussel amande, glace vanille	11
Marrons-Agrumes Sans Gluten Mousse vanille, meringue, compotée d'agrumes Vermicelles de marron, agrumes frais	12
Savarin « Original » Arrosé au Rhum Don Papa	10
Paris Brest Crème praliné, pâte à choux, croustillant praliné, glace vanille	11
Finger Vanille Mangue Biscuit moelleux vanille, crème légère à la vanille Gelée mangue, sorbet mangue	11
Café gourmand des Haras Assortiment de mignardises	11
Crème brûlée du moment	8
Tarte du moment	8
Glaces et sorbets 1 boule / 2 boules Glaces : Vanille, café, chocolat, caramel Sorbets : Citron, framboise, passion, fraise, mangue	3,50 / 7

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes sur simple demande.

## 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	4,50
Amer bière 25cl	4,20

## BIERES BOUTEILLES

Perle - Blonde HOP 33cl	8,00
Sainte Cru - White Rabbit 33cl	8,50
Mercièrè - Ambrée 33cl	7,50
Matten – La Schwortz 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 - Orange, ananas, tomate 🍅, pomme	3,80
Nectar de fruits 25cl - Abricot, pamplemousse	3,80

## 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