

ENTRÉES		Entrée / Plat
<b>I-H</b>	<b>Foie gras de canard H</b> Chutney de fruits secs, brioche tiède	23
<b>V</b>	<b>Salade de saison</b> Châtaignes, pommes reinette, poires, vinaigrette à l'huile de courge Grenade et champignons	15
	<b>Tourte gourmande au foie gras et pintade</b> Bouquet de jeunes pousses, sauce périgueux	17 / 26
	<b>Cocktail de scampis</b> Mousse d'avocat, agrumes et légumes croquants	17
	<b>Tartes flambées</b> Traditionnelle	8
	Gratinée	9
<b>V</b>	<b>Légumes</b> Magret de canard, noix, poires et Beaufort	8
<b>I-H</b>	<b>Anguille tiède légèrement fumée</b> Croûton de tête de porc, émulsion moutarde et frisée fine	11
<b>I-H</b>	<b>Tête de veau croustillante</b> Condiment gribiche et salade de mâche	20
	<b>SOUPES</b>	18
	<b>Velouté de cèpes</b> Champignons sauvages, espuma citronnelle, croûton ibérique	17
	<b>Bouillon de crevettes aux saveurs d'Asie</b> Coriandre, citronnelle, vermicelles	15
	<b>PÂTES ET CÉRÉALES</b>	
	<b>Risotto aux champignons sauvages</b> Copeaux d'épaule ibérique Jabugo, vieux parmesan Huile de noisette	24
<b>V</b>	<b>Burger végétarien</b> Légumes confits, aromates, tofu fumé et pommes frites	17
	<b>MENU ENFANT</b> (-12 ans)	15
	<b>Suprême de volaille</b> Pommes frites	
	<b>Glaces et sorbets</b>	

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

POISSONS		
<b>I-H</b>	<b>Choucroute d'omble chevalier et filet de sandre</b> Crème de Riesling, raifort d'Alsace et œufs de brochet fumés	29
	<b>Filet de lieu jaune</b> Sauce verjus, shiitake et mousseline de rattes aux fèves	26
	<b>Filet de truite saumonée</b> Crème de persil et verveine, pommes fondantes, Pois gourmands	26
	<b>VIANDES</b> Origine des viandes : France, Irlande, Angleterre	
	<b>Joue de bœuf Herdshire braisées</b> Escalope de foie gras de canard poêlée, chou blanc au soja, graines de sésame torréfiées, mousseline de pommes de terre	29
	<b>Cœur de ris de veau poêlé</b> Jus de veau, pois, pommes mousseline et shiitakes	33
<b>I-H</b>	<b>Véritable Bouchée à la Reine</b> Veau, quenelles de volaille, ris de veau, poule, champignons Tagliatelles	27
<b>I-H</b>	<b>Noix d'entrecôte de bœuf « Herdshire »</b> Pommes frites, légumes de saison et béarnaise allégée Foie poêlé (supplément 7€)	29
	<b>Poitrine de cochon bio* cuite 48h</b> Choucroute confite et pommes de terre rattes *de la ferme Durr à Boofzheim	21
<b>I-H</b>	<b>Burger d'agneau aux épices d'Orient</b> Pommes frites	22
	<b>Civet de biche</b> Champignons sauvages, aïelles confites et spaetzle	27
	<b>MENU DU JOUR</b>	
	Uniquement le midi	Semaine Week-end*
	* et jours fériés	
	<b>Entrée - Plat - Dessert</b>	31 36
	<b>Entrée - Plat ou Plat - Dessert</b>	25 30

**I-H** Plats emblématiques de La Brasserie des Haras

**V** Plats correspondant au régime végétarien

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES		3,50
	<b>Légumes du marché</b>	
	<b>Mousseline de pommes de terre</b>	
	<b>Risotto</b>	
	<b>Pommes frites</b>	
	<b>Choucroute confite</b>	
	<b>Spaetzle</b>	
	<b>FROMAGES</b> Affinés par la Maison LORHO, Meilleur Ouvrier de France 2007	
	<b>Assiette de fromages du moment</b>	12
	<b>DESSERTS</b>	
	<b>Crousti'choc</b> sans Gluten Biscuit chocolat sans farine, crèmeux menthe, meringue chocolat Mousse chocolat noir Mangaro, glace chocolat	11
	<b>Douceur de saison</b> Dacquoise amande, parfait glacé à la vanille, meringue, chantilly Vanille, vermicelles de marron, agrumes frais	12
	<b>Moelleux pomme-caramel</b> Streussel amandes, moelleux pomme-caramel, compotée de pommes Mousse caramel, glace caramel	11
<b>I-H</b>	<b>Baba « Original »</b> Arrosé au Rhum Don Papa	10
	<b>Tartelette façon cappuccino</b> Pâte sucrée ganache café, biscuit cuillère imbibé expresso Crème légère café au lait, glace café	11
<b>I-H</b>	<b>Café gourmand des Haras</b> Assortiment de mignardises	11
	<b>Crème brûlée du moment</b>	8
	<b>Tarte de saison</b>	8
	<b>Glaces et sorbets</b> 1 boule / 2 boules Glaces : Vanille, café, chocolat, caramel Sorbets : Citron, framboise, fraise, passion	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
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

## 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
Mercière - 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

Espresso	2,80
Espresso Allongé	3,10
Double Espresso	3,80
Cappuccino	3,80
Décaféiné Espresso	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