

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
V	Salade de saison Asperges, fèves, radis Ostergruss, artichaut	15 / 18
H	Assiette de King Crab Avocat et pomelos	23 / 28
	Tartes flambées	
	Traditionnelle	8
	Gratinée	9
	Truite fumée, crème de betterave et raifort d'Alsace	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	17

SOUPES		
V	Velouté de carottes aux épices d'Orient Halloumi grillé, huile de cumin vert	14
	Bouillon de crevettes aux saveurs d'Asie Coriandre, citronnelle, vermicelles	15

PÂTES ET CÉRÉALES		
	Risotto au homard Salade de courgette à l'estragon	24
V	Cassiolette de quinoa et légumes du marché Aromates et tofu fumé	15

MENU ENFANT (-12 ans)		15
	Suprême de volaille Pommes frites	
	Glaces et sorbets	

V Plats correspondant au régime végétarien
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	24
	Filet de truite saumonée « Aux Sources du Heimbach » Crème de persil et verveine, pommes fondantes, pois gourmands	26
	Filet de Haddock en croûte d'herbes et oignons Emulsion fumée, écrasé de pommes de terre citronnée	25

VIANDES		Origine des viandes : France, Irlande, Angleterre	
	Foie de veau Oignons nouveaux, chips de lard séché, Mousseline de pommes de terre	21	
	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
	*Hors période de fêtes soit du 25 au 31 décembre 2017		
	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	
	Risotto	
	Choucroute confite	

FROMAGES		Affinés par la Maison LORHO, Meilleur Ouvrier de France 2007	
	Assiette de fromages du moment	12	

DESSERTS		
	Choco-croc sans Gluten Biscuit chocolat noir Mangaro, crémeux chocolat café Éclats de céréales caramélisés, compotée de poire Mousse chocolat El Jardin et glace chocolat	12

	Le « Citron noisette » Sablé noisette, compotée de citron, crémeux citron jaune, Crème légère à la noisette, chantilly citron vert et sorbet citron	12
--	---	----

	Tiramisu exotique Biscuit moelleux noix de coco, mousse mascarpone à la noix de coco Gelée passion, ananas et mangue fraîche, sorbet passion	10
--	--	----

	Éclair façon Paris-Brest Crème mousseline praliné, croustillant feuillantine Glace vanille 2 ^{ème} Prix de la Foire Européenne 2016	11
--	---	----

H	Baba « Original » Arrosé au rhum Don Papa	10
----------	--	----

	La pomme Granny, yaourt, céréales Mousse yaourt, gelée pomme verte, miel, biscuit aux céréales, Sorbet pomme verte	11
--	--	----

H	Café gourmand des Haras Assortiment de mignardises	11
----------	---	----

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

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

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

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
Martini 150ans 6cl	9
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

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 SCHERMESSE

SERVICE VOITURIER

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