

ENTRÉES	Entrée / Plat
V Salade de feta vieillie en barrique Billes de pastèque, olive de Kalamata, piment rouge Menthe et basilic	17 / 21
Foie gras de canard H Chutney de fruits secs, brioche tiède	23
Poêlée de girolles Comté réserve, amandes de Tunisie Œuf parfait, jus à l'estragon citronné	21 / 27
Pâté aux quatre viandes et foie gras Céleri rémoulade et condiment	19
Cocktail de scampis Mousse d'avocat, agrumes et légumes croquants	17 / 23
Tartes flambées Traditionnelle	8
Gratinée	9
V Légumes	8
Truite fumée et raifort d'Alsace	11
Fish and chips sauce tartare Dos de cabillaud pané, chips de rattes, citron vert	19 / 23
SOUPES	
V Velouté de courgette froid au chèvre cendré Huile de bergamote, salade d'herbes, toast, curry et paprika	14
Bouillon de crevettes aux saveurs d'Asie Coriandre, citronnelle, vermicelles	15
PÂTES ET CÉRÉALES	
Risotto de homard aux girolles Févettes et amandes	17 / 28
V Risotto végétarien	12 / 19
V Burger végétarien Légumes confits, aromates, tofu fumé et pommes frites	17
MENU ENFANT (-12 ans)	15
Suprême de volaille Pommes frites	
Glaces et sorbets	

POISSONS		
Filet de bar grillé Spaghetti de courgettes au pesto, acras de crabe Emulsion d'agrumes	28	
Dos de cabillaud poché Nage de coco et curry vert parfumé au Kumbawa Mousseline de pommes de terre citronnée	26	
Filet de rascasse, sauce bouillabaisse Croûton de rouille, pommes fondantes à l'ail et au safran de notre région	28	
VIANDES		
Origine des viandes : France, Irlande, Angleterre		
Entrecôte de veau gratinée à la mozzarella di Bufala Girolles en persillade, jus brun et caquelon de tagliatelles	31	
Cœur de ris de veau poêlé Jus de veau, pois, pommes mousseline et shiitakes	33	
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 rattes 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*
* 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	
FROMAGES	
Affinés par la Maison LORHO, Meilleur Ouvrier de France 2007	
Assiette de fromages du moment	12
DESSERTS	
Choco-cacahuète sans Gluten Crèmeux chocolat cacahuète, mousse chocolat noir Mangaro Glace chocolat	12
Fraîcheur d'été Biscuit pain de Gênes, parfait glacé à la pistache Cœur framboise-rose, fruits de saison	12
« L'Exotique » Dacquoise coco, cœur chocolat caramel et amandes concassées Mousse exotique, brunoise ananas-mangue, sorbet passion	11
Savarin « Original » Arrosé au Rhum Don Papa	10
Eclair framboise-basilic Crèmeux chocolat blanc basilic, gelée framboise Crème mascarpone basilic, sorbet framboise	11
Tartelette abricot romarin citron vert Pâte sablée, abricot poché au romarin Mousse légère au citron vert, sorbet citron	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	3,50 / 7

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

V Plats correspondant au régime végétarien

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
Bendorf - Rêve d'étoiles ! Black IPA 33cl	9,00
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