

ENTRÉES	Entrée / Plat
<b>V</b> Feuilleté d'asperges aux morilles	19
Foie gras de canard H	23
<small>Chutney de fruits secs, brioche tiède</small>	
Salade de saison	16 / 21
<small>Asperges, saumon fumé, oignons de mai, fèves et œuf parfait</small>	
Pâté aux quatre viandes et foie gras	19
<small>Céleri rémoulade et condiment</small>	
Cocktail de scampis	17 / 23
<small>Mousse d'avocat, agrumes et légumes croquants</small>	
Tartes flambées	
<small>Traditionnelle</small>	
	8
<small>Gratinée</small>	
	9
<b>V</b> Légumes	8
<small>Truite fumée et raifort d'Alsace</small>	
	11
Tête de veau croustillante	18
<small>Condiment gribiche et salade de mâche</small>	
 <b>SOUPES</b>	
Velouté de petits pois	14
<small>Tomme d'Alsace, lardons et croûtons</small>	
Bouillon de crevettes aux saveurs d'Asie	15
<small>Coriandre, citronnelle, vermicelles</small>	
 <b>PÂTES ET CÉRÉALES</b>	
Risotto de homard aux morilles	28
<small>Fèves et asperges vertes</small>	
<b>V</b> Risotto végétarien	19
<b>V</b> Burger végétarien	17
<small>Légumes confits, aromates, tofu fumé et pommes frites</small>	
 <b>MENU ENFANT</b> (-12 ans)	
Suprême de volaille	15
<small>Pommes frites</small>	
Glaces et sorbets	

POISSONS	
Filet de bar grillé	28
<small>Spaghetti de courgettes au pesto, acras de crabe Emulsion d'agrumes</small>	
Dos de cabillaud poché	26
<small>Nage de coco et curry vert parfumé au Kumbawa Mousseline de pommes de terre citronnée</small>	
Noix de Saint Jacques rôties	34
<small>Risotto de légumes verts, sauce vin jaune aux morilles</small>	
 <b>VIANDES</b>	
<small>Origine des viandes : France, Irlande, Angleterre</small>	
La souris d'agneau confite et désossée	26
<small>Aligot et oignons braisés</small>	
Cœur de ris de veau poêlé	33
<small>Jus de veau, pois, pommes mousseline et shiitakes</small>	
Véritable Bouchée à la Reine	27
<small>Veau, quenelles de volaille, ris de veau, poule, morilles Nouilles</small>	
Noix d'entrecôte de bœuf « Herdshire »	29
<small>Pommes frites, légumes de saison et béarnaise allégée</small>	
Noix d'entrecôte de bœuf « Herdshire » Rossini	36
<small>Pommes frites, légumes de saison Foie poêlé et jus brun</small>	
Poitrine de cochon bio cuite 48h	21
<small>Petits pois à la française, huile de thym Pommes de terre rattes en persillade</small>	
Burger d'agneau aux épices d'Orient	22
<small>Pommes frites</small>	
Choucroute confite de la ferme Ades	26
<small>Jarret de porcelet, boudin noir, poitrine fumée, knack Fumée d'Alsace, joue de porc salée</small>	
 <b>MENU DU JOUR</b>	
Uniquement le midi	Semaine
* et jours fériés	Week-end*
Entrée - Plat - Dessert	31
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	25
	36
	30

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES	3,50
Légumes du marché	
Mousseline de pommes de terre	
Risotto	
Nouilles	
Pommes frites	
Choucroute confite	
Aligot	
 <b>FROMAGES</b>	
<small>Affinés par la Maison LORHO, Meilleur Ouvrier de France 2007</small>	
Assiette de fromages du moment	12
 <b>DESSERTS</b>	
Chocolat noisette façon « Rocher » sans Gluten	12
<small>Dacquoise noisette, mousse chocolat noir Mangaro Eclats de noisettes, cœur chocolat caramel, glace praliné-noisette</small>	
Douceur pamplemousse - coco - thé	10
<small>Streussel amande, biscuit moelleux, crémeux pamplemousse Gelée thé, mousse légère coco, sorbet pamplemousse</small>	
Pavlova exotique-chocolat blanc	11
<small>Meringue, mousse chocolat blanc, gelée exotique Sorbet passion, brunoise ananas mangue</small>	
Savarin « Original »	10
<small>Arrosé au Rhum Don Papa</small>	
Paris-Brest	11
<small>Crème mousseline praliné, croustillant feuillantine Glace vanille</small>	
Tartelette fraise-fleur d'oranger	12
<small>Gelée fraise, crème légère à la fleur d'oranger, fraises fraîches Sorbet framboise</small>	
Café gourmand des Haras	11
<small>Assortiment de mignardises</small>	
Crème brûlée du moment	8
Tarte du moment	8
Glaces et sorbets	
1 boule / 2 boules	3,50 / 7
<small>Glaces : Vanille, café, chocolat, praliné-noisette Sorbets : Citron, framboise, pamplemousse, passion</small>	

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	4,30
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 - 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 MINERALES 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