

Nos Entrées



Foie gras de canard parfumé Au Petit Manseng	12.50 €
Aumônière d'escargots et magrets fumés À la crème d'ail noir	11.50 €
Salade de gambas, saumon fumé et Croustillant de St Jacques, vinaigrette d'agrumes	12.50 €
Galette océane à la farine de châtaigne Coulis de crustacés	7.50 €
Bruschetta de gésiers confits Vinaigrette framboisine	7.50 €
Entrée du moment (<i>le week-end</i>)	12.50 €

*L'élaboration de nos plats demande un temps de
préparation.*

*Afin de vous satisfaire, nous vous demandons de bien
vouloir apprécier le moment d'attente nécessaire à leur
réalisation.*

Nos Poissons



Dos de Cabillaud au Kari Gosse et poivrons rouges	14.50 €
Filet de Sandre, Beurre blanc Nantais	13.50 €
Escalope de Saumon, Fondue de poireaux et shiitakes	11.50 €
Poisson du marché (<i>le week-end</i>)	14.50 €

Nos Viandes



Pièce de bœuf, crème de porto Aux câpres (<i>France</i>)	14.50 €
Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel (<i>France</i>)	12.50 €
Brochette de filets de cailles Au curé nantais	14.50 €
Pluma de porc au curry et lait de coco	12.50 €
Le Plat du Chef (<i>le week-end</i>)	14.50 €

Salade de saison	2.80 €
Assiette de fromages, salade et confiture d'olives noires	5.00 €

Nos Desserts



Feuillantine pralinée au chocolat Et bavaroise à l'orange confite	6.00 €
Sablé au citron meringué	5.50 €
Crêpes façon Suzette	6.00 €
Ile nantaise aux fruits exotiques Et caramel au beurre salé	6.00 €
Crème brûlée chocolat blanc, cacahuètes	5.50 €

Nos Glaces et Coupes glacées

Coupe de glace	2 boules	3.90 €
	3 boules	5.00 €
Coupe Bounty		6.00 €
<i>Chocolat, coco, chantilly, coulis chocolat, coco poudre</i>		
Coupe Liscia		6.00 €
<i>Banane, cassis, citron, Limoncello, coulis fruits rouge, chantilly</i>		
Coupe Bohanig		6.00 €
<i>Caramel, poire, vanille, praligrains, coulis caramel, chantilly</i>		
Coupe Envie d'Ailleurs		6.00 €
<i>Rhum raisins, vanille, ananas, Rhum brun, chantilly</i>		
Coupe Mangueline		6.00 €
<i>Passion, mangue, framboise, coulis fruits exotiques, chantilly</i>		

Menu Plaisir

Entrée, plat, fromage, dessert

27.50€

ou

Menu Gourmet

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert

34.50€



Foie gras de canard parfumé au Petit Manseng

Aumônière d'escargots et magrets fumés à la crème d'ail noir

Salade de gambas, saumon fumé et croustillant de St Jacques
Vinaigrette d'agrumes

Entrée du moment (*le week-end*)

Dos de cabillaud au Kari Gosse et poivrons rouges

Filet de sandre, beurre blanc nantais

Poisson du marché (*le week-end*)

Pièce de bœuf, crème de porto aux câpres (*France*)

Brochette de filets de cailles au curé nantais

Le Plat du chef (*le week-end*)

Assiette de fromages et confiture d'olives noires

Dessert au choix dans notre carte

Menu Tradition



20.50€

Galette océane à la farine de châtaigne
Coulis de crustacés

Bruschetta de gésiers confits
Vinaigrette framboisine

Entrée du jour

Pluma de porc au curry et lait de coco

Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel (*France*)

Escalope de Saumon, Fondue de poireaux et shiitakes

Plat du jour

Sorbet ou glace (*2 boules*)

Crème brûlée chocolat blanc, cacahuètes

Sablé au citron meringué



Menu du jour

17.50€

Servi le midi du mercredi au samedi
Sauf jours fériés

Entrée du jour

Plat du jour

Assiette de fromages ou

Dessert du jour ou

Sorbet ou glace (2 boules)

Formule du jour

15.50€

Servi le midi du mercredi au vendredi
Sauf jours fériés

Entrée du jour

+

Plat du jour

OU

Plat du jour

+

Assiette de fromages
ou Dessert du jour
ou sorbet ou glace (2 boules)

Menu enfant

9.50€

Servi jusqu'à 10 ans

Escalope de poulet
ou

Filet de poisson

Légumes du jour

Jus d'orange ou soda

Glace ou Dessert



RESTAURANT LE HARAS

OUVERT LE MIDI DU MERCREDI AU DIMANCHE ET LE VENDREDI ET SAMEDI SOIR

FERMETURE HEBDOMADAIRE LE LUNDI ET MARDI

41 Ave de Nanter - 44360 St Etienne de Montluc
02 40 86 98 49 - www.restaurant-le-haras.fr

Notre carte des vins

Val de Loire

Bout. 1/2 Bout

Blancs

Muscadet sur Lie -Aoc Jousselinière	12.80 €	9.50 €
Sauvignon -Aoc Domaine la Javeline	16.00 €	11.50 €
Reuilly Gerard Bigonneau Aop Domaine La Chagnat	26.00 €	
Sancerre Blanc -Aoc	28.50 €	17.00 €
Menetou Salon Blanc-Aoc Domaine Assadet	29.50 €	
Quincy - Aoc Gerard Bigonneau	29.00 €	
Pouilly Fumé Gilles Blanchet	32.00 €	19.00 €
Malvoisie Les 3 Lézards	27.50 €	
Le Verre de 10 cl	5.50 €	
Petit Manseng Maubet Côtes de Gascogne	27.50 €	
Le Verre de 10 cl	5.50 €	

Vins de Bourgogne Blanc

Saint-Véran -Aop Domaine de la Creuse Noire	30.00 €	
---	---------	--

Val de Loire

Bout.

½ Bout

Rouges

Saumur Champigny - Aoc Domaine du Bourg Neuf	18.00€	10.50 €
Saumur Champigny - Aoc Bay Rouge	24.50€	14.50€
Menetou Salon Rouge -Aoc Domaine Assadet	32.50 €	
Cheverny Aoc L'enclos du Petit Chien	23.50 €	
Chinon – Aoc Rive Gauche	22.00 €	13.50 €
Bourgueil – Aop Domaine des Fontenys	19.50 €	12.50 €
Saint Nicolas de Bourgueil La Chevalerie	19.50 €	12.50 €

Rosés

Mareuil Rosé Mourat Fief Vendéen Collection	17.50 €	11.50 €
Rosé de Provence Aop Cuvée du Golfe de St Tropez	19.50 €	11.50 €
Pic Saint-Loup Aop Les Almades	19.50 €	
Rosé Corse Domaine Renucci	24.00 €	
Rosé Puech Haut Prestige	27.00 €	

Vins du Beaujolais et du Rhône

	<u>Bout.</u>	<u>½ Bout</u>
Côtes de Brouilly Domaine du Vadot	19.50 €	
Côtes du Rhône -Aop Chevalier d'Anthelme	14.50 €	9.50 €
Juliéna -Aoc Le Clos	28.00 €	
Beaumes de Venise-Aoc La Chapelle Notre Dame d'Aubune	21.00 €	

Vins du Bordelais

Château - Aoc "Beau Rivage"	14.50 €	
St Emilion -Aoc " Lajarde Montarlier"	27.00 €	15.00 €
Cote de Blaye " La Croix Guillot"	15.50 €	10.00€
Château « La Salle de Poujeaux » Moulis en Médoc 2012	32.50 €	
Château « Cuvée La Rollandière » Lalande Pomerol 2015	28.00 €	
Château de Curton Aoc Cuvée Spéciale Fut de Chêne	24.00 €	
Puisseguin St-Emilion Fleur la Chapelle 2016	22.50 €	

Vins de Bourgogne

Bout.

Coteaux Bourguignons 18.50 €
Mommessin La Clé St-Pierre

Domaine Michel Juillot 45.00 €
Mercurey 2015

Vins du Sud

Pic Saint-Loup Aop 19.50 €
Les Almades

Cabardes
Château Ventenac 16.50 €
Réserve de Jeanne

Fitou -Aoc 16.00 €
Domaine de la Grange

Notre Sélection *de Vins Bio*

Chablis Bio 32.50 €
Brocard

Vacqueyras Bio 24.50 €
Dartois

Blaye Bordeaux Bio 16.50 €
Mil



Eaux Minérales

1 l

50 cl

Vittel	4.50 €	3.50 €
Badoit	4.80 €	3.80 €
San Pellegrino	4.80 €	3.80 €

Mousseux

Bout

Adrien Romet Brut	16.50 €
-------------------	---------

Champagne

Champagne Brut	39.50 €
----------------	---------



Vins au Verre et en Pichet

12.5 cl 25 cl 50 cl

Blanc : 3.00 € 5.00 € 9.00 €

Rosé : 3.00 € 5.00 € 9.00 €

Rouge : 3.00 € 5.00 € 9.00 €

