



# RESTAURANT LE HARAS

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

FERMETURE HEBDOMADAIRE LE LUNDI ET MARDI

41 Rue de Nantes - 44360 St Etienne de Montluc  
02 40 86 98 49 - [www.restaurant-le-haras.fr](http://www.restaurant-le-haras.fr)

Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## MENU SERVI A PARTIR DE 12 PERSONNES

### Menu 32€ TTC



Kir cassis

-----

Coquille océane au Noilly

Salade de crostini, jambon cru et fromage frais

Timbale de poisson, crème à la tomate et menthe fraîche

Salade de croque gourmand et lardons, vinaigrette framboisine

-----

Pavé de saumon au beurre de citron vert

Filet de poisson (selon arrivage) en croute d'herbes

Faux-filet poêlé sauce vigneronne

Noix de joue de porc braisée au Muscadet

Suprême de poulet au Satay

-----

Assiette panachée de fromages en salade

-----

Gâteau nantais

Sablé bavaroise Mangalore aux fruits

Crumble poire chocolat

-----

Café

VINS : CHARDONNAY blanc - BEAUVEN Fronton rouge  
A concurrence d'½ BOUT/Pers - (blanc et rouge confondus)

**Trou Normand : Glace et alcool de votre choix : 3,50 €**

**CHOIX DE L'ENTREE ET DU DESSERT IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES  
POUR LE PLAT PRINCIPAL : CHOIX IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES  
(OU MERCI DE SELECTIONNER UN MÊME POISSON ET UNE MÊME VIANDE ET NOUS COMMUNIQUER  
LE NOMBRE DE CHACUN DE CES PLATS)**



# RESTAURANT LE HARAS

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

FERMETURE HEBDOMADAIRE LE LUNDI ET MARDI

41 Rue de Nantes - 44360 St Etienne de Montluc  
02 40 86 98 49 - [www.restaurant-le-haras.fr](http://www.restaurant-le-haras.fr)

*Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

**MENU SERVI A PARTIR DE 12 PERSONNES**

## Menu 35€ TTC



Kir cassis

-----

Croustillant de Saint-Marcelin et Serrano en salade

Salade de foie gras, magret fumé et pignons de pin

Timbale de granny smith, avocat et crustacés, crème  
de moutarde à l'ancienne

Tiramisu de saumon fumé aneth et ciboulette

-----

Filet de sandre au beurre blanc Nantais

Cassoulet de filet de poisson (selon arrivage) aux mogettes Vendéennes

Cochon de huit heures au thym et romarin

Pièce de bœuf sauce Chimichurri

Suprême de pintade aux girolles

-----

Assiette panachée de fromages en salade

-----

Gaufre aux pommes caramélisées et calvados

Sablé citron meringué

Fondant baulois

-----

Café

VINS : MUSCADET OU SAUVIGNON - SAINT-CHINIAN rouge  
A concurrence d' ½ BOUT / PERS (blanc et rouge confondus)

**Trou Normand : Glace et alcool de votre choix : 3,50 €**

**CHOIX DE L'ENTREE ET DU DESSERT IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES  
POUR LE PLAT PRINCIPAL : CHOIX IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES  
(OU MERCI DE SELECTIONNER UN MÊME POISSON ET UNE MÊME VIANDE ET NOUS COMMUNIQUER  
LE NOMBRE DE CHACUN DE CES PLATS)**



# RESTAURANT LE HARAS

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

FERMETURE HEBDOMADAIRE LE LUNDI ET MARDI

41 Rue de Nantes - 44360 St Etienne de Montluc  
02 40 86 98 49 - [www.restaurant-le-haras.fr](http://www.restaurant-le-haras.fr)

Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

**MENU SERVI A PARTIR DE 12 PERSONNES**

## Menu 37€ TTC



Kir cassis

-----

Coquille océane au Noilly

Salade de crostini, jambon cru et fromage frais

Timbale de poisson, crème à la tomate et menthe fraîche

Salade de croque gourmand et lardons, vinaigrette framboisine

-----

Pavé de saumon au beurre de citron vert

Filet de poisson (selon arrivage) en croute d'herbes

-----

Faux-filet poêlé sauce vigneronne

Noix de joue de porc braisée au muscadet

Suprême de poulet au satay

-----

Assiette panachée de fromages en salade

-----

Gâteau nantais

Sablé bavaroise Mangalore aux fruits

Crumble poire chocolat

-----

Café

VINS : CHARDONNAY blanc - BEAUVEN Fronton rouge  
A concurrence d'½ BOUT/Pers - (blanc et rouge confondus)

**Trou Normand : Glace et alcool de votre choix : 3,50 €**

**CHOIX DES PLATS IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES DANS CE MENU**



# RESTAURANT LE HARAS

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

FERMETURE HEBDOMADAIRE LE LUNDI ET MARDI

41 Rue de Nantes - 44360 St Etienne de Montluc  
02 40 86 98 49 - [www.restaurant-le-haras.fr](http://www.restaurant-le-haras.fr)

*Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

**MENU SERVI A PARTIR DE 12 PERSONNES**

## Menu 41€ TTC



Kir cassis

-----

Croustillant de Saint-Marcelin et Serrano en salade

Salade de foie gras, magret fumé et pignons de pin

Timbale de granny smith, avocat et crustacés, crème  
de moutarde à l'ancienne

Tiramisu de saumon fumé aneth et ciboulette

-----

Filet de sandre au beurre blanc Nantais

Cassoulet de filet de poisson (selon arrivage) aux mogettes Vendéennes

-----

Cochon de huit heures au thym et romarin

Pièce de bœuf sauce Chimichurri

Suprême de pintade aux girolles

-----

Assiette panachée de fromages en salade

-----

Gaufre aux pommes caramélisées et calvados

Sablé citron meringué

Fondant baulois

-----

Café

VINS : MUSCADET OU SAUVIGNON - SAINT-CHINIAN rouge  
A concurrence d' ½ BOUT / PERS (blanc et rouge confondus)

**Trou Normand : Glace et alcool de votre choix : 3,50 €**

**CHOIX DES PLATS IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES DANS CE MENU**



# RESTAURANT LE HARAS

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

FERMETURE HEBDOMADAIRE LE LUNDI ET MARDI

41 Rue de Nantes - 44360 St Etienne de Montluc  
02 40 86 98 49 - [www.restaurant-le-haras.fr](http://www.restaurant-le-haras.fr)

Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

**MENU SERVI A PARTIR DE 12 PERSONNES**

## Menu 49€ TTC



Kir pétillant ou cocktail  
-----

Papillote de Saint-Jacques et gambas au jus d'huîtres et Yuzu

Foie gras de canard maison parfumé au Muscadet Vieilles Vignes

Samoussa de langoustines et chair de crabe à la crème d'ail et estragon  
-----

Poisson noble (selon arrivage) beurre blanc nantais

Noisettes de lotte à la crème de karigosse et poivrons rouges  
-----

Souris d'agneau braisée au miel et romarin

Pièce de bœuf façon Rossini

Croustillant de ris de veau aux petits légumes,  
Jus parfumé au poivre de chine  
-----

Assiette panachée de fromages en salade

Burger de curé nantais  
-----

Panacotta mandarine impériale, orange et crumble

Macaron chocolat Blanc framboise

Tulipe de fruits exotiques, crémet nantais

Assiette gourmande (3 pièces)  
-----

Café

VINS : SAUVIGNON - BORDEAUX

A concurrence d' 1/2 BOUT / PERS (blanc et rouge confondus)

**Trou Normand : Glace et alcool de votre choix : 3,50 €**

**CHOIX DES PLATS IDENTIQUE POUR TOUTES LES PERSONNES DANS CE MENU**