



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

Bienvenue au Restaurant Le Haras.

Les plats « Fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande.

Nous vous souhaitons un bon appétit.



Autour de l'apéro

Cocktail Cùpula	5,50 €
Cocktail Lillet Tonic	5,50 €
Coupe de Champagne	6,50 €
Martini Rouge ou Blanc (4cl)	3,50 €
Martini Gin	4,90 €
Porto Rouge	3,00 €
Pastis, Ricard, Berger blanc (2 cl)	3,00 €
Suze (4 cl)	3,00 €
Kir (Pêche, Mûre, Cassis, Cerise, Fraise ,Framboise)	3,00 €
Kir pétillant	4,00 €
Bourbon Jack Daniels	6,50 €
Whisky Single Malt Aberlour (4cl)	6,50 €
Whisky Grant (4 cl)	5,00 €
Coca, Perrier, French Tonic, Pago (orange, multifruits)	3,00 €
Jus de Fruits Coq Toqué Bio (poire william, abricot du roussillon, pomme griotte, pomme basilic, pomme fraise, pomme filtré)	3,90 €

Nos Entrées



Foie gras de canard parfumé Muscadet Vieilles Vignes	12.50 €
Tellines d'escargots et saucisson du marin en salade	11.50 €
Saumon gravlax et pickles de légumes Vinaigrette à la mangue	12.50 €
Wrap de poisson, coulis de tomates au basilic	8.50 €
Samoussas d'andouilles Vinaigrette de cidre aux pommes	8.50 €
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



Queue de lotte Sauce thym, citron & curcuma	15.50 €
Sandre au beurre blanc Nantais	13.50 €
Filet de merlu, sauce Riviera	12.50 €
Poisson du marché (<i>le week-end</i>)	15.50 €

Nos Viandes



Pièce de bœuf, sauce Saint-Agur (<i>France</i>)	15.50 €
Faux filet grillé, beurre maître d'hôtel (<i>France</i>)	13.50 €
Picanha de veau, mariné gingembre et baies de Sumac	15.50 €
Poulet, citron & olives façon Tajine	13.50 €
Le Plat du Chef (<i>le week-end</i>)	15.50 €

Avant le dessert

Assiette de fromages, salade et confiture d'olives noires	5.00 €
---	--------

Nos Desserts



Kouign-amann	6.00 €
Prodige de Carnac au chocolat noir	5.50 €
Verrine panna cotta aux fruits et poivre de Timut	5.50 €
Tiramisu chocolat blanc et pralines roses	6.00 €

Nos Glaces et Coupes glacées

Coupe de glace	2 boules	3.90 €
	3 boules	5.00 €
Coupe Orcino		6.00 €
<i>Coco, Ananas, Passion, Rhum Blanc, Chantilly</i>		
Coupe Penboc'h		6.00 €
<i>Pomme, Poire, Vanille, Lambig, Chantilly</i>		
Coupe Las Canteras		6.00 €
<i>Cassis, Fraise, Framboise, Coulis Fruits Rouge, Chantilly</i>		
Coupe Roches Noires		6.00 €
<i>Chocolat, Caramel, Rhum Raisins, Coulis Caramel, Chantilly</i>		
Coupe Saona		6.00 €
<i>Mangue, Banane, Citron, Chantilly</i>		

Menu Plaisir ou Menu Gourmet

Entrée, plat, fromage, dessert

29.50€



Entrée, poisson, viande, fromage, dessert

36.50€

Foie gras de canard parfumé
au Muscadet Vieilles Vignes

Tellines d'escargots et saucisson du marin en salade

Saumon gravlax et pickles de légumes
Vinaigrette à la mangue

Entrée du moment *(le week-end)*

Queue de lotte Sauce thym, citron & curcuma

Sandre au beurre blanc Nantais

Poisson du marché *(le week-end)*

Pièce de bœuf, sauce Saint-Agur *(France)*

Picanha de veau mariné gingembre et baies de sumac

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

Assiette de fromages & confiture d'olives noires

Dessert au choix dans notre carte

Menu Tradition



22.50€

Wrap de poisson, coulis de tomates au basilic

Samoussas d'andouilles,
Vinaigrette de cidre aux pommes

Entrée du jour

Poulet, citron & olives façon Tajine

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

Filet de merlu, sauce Riviera

Plat du jour

Sorbet ou glace (*2 boules*)

Prodige de Carnac au chocolat noir

Verrine panna cotta aux fruits et poivres de Timut



Menu du jour

19.00€

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

17.50€

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 8 ans

Aiguillettes de poulet

ou

Filet de poisson

Légumes du jour

Glace (2 boules)

Nos Digestifs

Calvados	3.90 €
Cognac, Cognac aux amandes	3.90 €
Menthe blanche, Peppermint	3.90 €
Bailey's, Mandarine impériale	3.90 €
Rhum Diplomatico	5.50 €

Alcools blancs

Poire ou Mirabelle	3.90 €
--------------------	--------

Nos Champagnes

Bouteille de Champagne brut	42.00 €
Bouteille de Pétillant brut Adrien Romet	17.50 €

Les Boissons chaudes

Café, Décaféiné	1.80 €
Thé (Dammann Frères)	3.20 €
Infusion	3.00 €