



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 | 7,00 € |
| Martini Rouge ou Blanc (4cl) | 3,50 € |
| Martini Gin | 4,90 € |
| Porto Rouge | 3,20 € |
| Pastis, Ricard, Berger blanc (2 cl) | 3,20 € |
| Suze (4 cl) | 3,20 € |
| Kir (Pêche, Mûre, Cassis, Cerise, Fraise ,Framboise) | 3,20 € |
| Kir pétillant | 4,50 € |
| Bourbon Jack Daniels | 6,50 € |
| Whisky Single Malt Aberlour (4cl) | 6,50 € |
| Whisky Grant (4 cl) | 5,50 € |
| Coca, Perrier, French Tonic, Pago (orange, multifruits) | 3,20 € |
| Jus de Fruits Coq Toqué Bio (poire william, abricot du roussillon, pomme cassis, ananas, pomme basilic, pomme fraise, pomme filtré) | 4,20 € |

Nos Entrées



| | |
|--|---------|
| Ravioles de Saint-Jacques et Gambas Coulis de Crustacés | 12.50 € |
| Salade de Saint Marcellin Rôti et Magret Fumé, Vinaigrette de Framboises | 11.50 € |
| Galette de Sarrazin Farcie, Crèmeux Mascarpone au Saumon Fumé, Vinaigrette d'Agrumes | 12.50 € |
| Mousse Océane aux Fines Herbes , Blinis et Aioli Provençal | 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



| | |
|---|---------|
| Dos de Cabillaud, Croûte d'Herbes et Crème de Chorizo | 16.50 € |
| Sandre au Beurre Blanc Nantais | 16.50 € |
| Aile de Raie, Crème de Yuzu et Salicornes | 13.50 € |
| Poisson du Marché (<i>le week-end</i>) | 16.50 € |

Nos Viandes



| | |
|--|---------|
| Pièce de bœuf, Sauce Chimichurri (<i>France</i>) | 16.50 € |
| Paleron de Veau Confit (<i>France</i>) Sauce Girolles | 16.50 € |
| Araignée de Porc, Ciboulette et Saté | 13.50 € |
| Le Plat du Chef (<i>le week-end</i>) | 16.50 € |

Avant le dessert

| | |
|---|--------|
| Assiette de fromages, salade et confiture d'olives noires | 6.00 € |
|---|--------|

Nos Desserts



| | |
|--|--------|
| Feuilleté de Confit de Pommes, Crème Diplomate à la Vanille | 6.50 € |
| Fondant Baulois, Caramel Beurre Salé | 6.00 € |
| Financier, Crème de Citron et Framboises, Coulis exotiques | 6.50 € |
| Crème Brulée à la Noisette | 6.00 € |

Nos Glaces et Coupes glacées

| | | |
|--|----------|--------|
| Coupe de glace | 2 boules | 4,00 € |
| | 3 boules | 6.00 € |
| Coupe Arone | | 6.50 € |
| <i>Mangue, Passion, Banane, Coulis Fruits rouge, Chantilly</i> | | |
| Coupe Omigna | | 6.50 € |
| <i>Caramel, Noix, Vanille, Chantilly</i> | | |
| Coupe Liscia | | 6.50 € |
| <i>Citron, Framboise, Ananas, Limoncello, Chantilly</i> | | |
| Coupe Murzo | | 6.50 € |
| <i>Chocolat, Coco, Rhum Raisins, Rhum Brun, Chantilly</i> | | |
| Coupe Punta Locca | | 6.50 € |
| <i>Pomme, Poire, Cassis, Chantilly</i> | | |

Menu Plaisir

Entrée, plat, dessert

30,00€

ou



Menu Gourmet

Entrée, poisson, viande, dessert

37,00€

Ravioles de Saint-Jacques et Gambas
Coulis de Crustacés

Salade de Saint Marcellin Rôti et Magret Fumé,
Vinaigrette de Framboises

Galette de Sarrazin Farcie, Crèmeux Mascarpone au Saumon Fumé,
Vinaigrette d'Agrumes

Entrée du Moment *(le week-end)*

Dos de Cabillaud, Croûte d'Herbes et Crème de Chorizo

Sandre au Beurre Blanc Nantais

Poisson du Marché *(le week-end)*

Pièce de bœuf, Sauce Chimichurri (France)

Paleron de Veau Confit (France), Sauce Girolles

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

Dessert au Choix Dans Notre Carte

Menu Tradition



22.50€

Mousse Océane aux Fines Herbes
Blinis et Aioli Provençal

Entrée du jour

Araignée de Porc, Ciboulette et Saté

Aile de Raie, Crème de Yuzu et
Salicornes

Plat du Jour

Sorbet ou Glace (*2 boules*)

Fondant Baulois, Caramel Beurre Salé

Crème Brulée à la Noisette



Menu du jour

19.50€

Servi le midi du mercredi au samedi
Sauf jours fériés

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour ou

Sorbet ou glace (2 boules)

Formule du jour

18,00€

Servi le midi du mercredi au
vendredi
Sauf jours fériés

Entrée du jour

+

Plat du jour

OU

Plat du jour

+

Dessert du jour
ou sorbet ou glace (2 boules)

Menu enfant

10,00€

Servi jusqu'à 8 ans

Aiguillettes de poulet

ou

Filet de poisson

Légumes du jour

Glace (2 boules)

Prix TTC, hors consommation, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

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 | 45.00 € |
| Bouteille de Pétillant brut Adrien Romet | 18.50 € |

Les Boissons chaudes

| | |
|----------------------|--------|
| Café, Décaféiné | 1.90 € |
| Thé (Dammann Frères) | 3.50 € |
| Infusion | 3.20 € |