



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'Apéritif

Cocktail Cùpula	5,50 €
Cocktail Lillet Tonic	5,50 €
Coupe de Champagne	7,50 €
Martini Rouge ou Blanc (4cl)	3,50 €
Martini Gin	4,90 €
Porto Rouge	3,50 €
Pastis, Ricard, (2 cl)	3,50 €
Suze (4 cl)	3,50 €
Kir (Pêche, Mûre, Cassis, Cerise, Fraise ,Framboise)	3,50 €
Kir pétillant	4,50 €
Bourbon Jack Daniels	6,50 €
Whisky Single Malt Aberlour (4cl)	6,50 €
Whisky Grant (4 cl)	5,50 €
Bière NAO Ambrée ou Blanche (33cl)	5,50 €
Coca, Perrier, French Tonic, Pago (orange, multi fruits)	3,50 €
Jus de Fruits Coq Toqué Bio (poire william, abricot du roussillon, pomme cassis, ananas, pomme fraise, pomme filtré)	4,20 €

Nos Entrées



Samoussa de Crustacés, Crème de Yuzu et Tagliatelles de Légumes	12.50 €
Nid de Cheveux d'Ange au Long Cendré et Pancetta Vinaigrette de Pommes et Cidre	12.50 €
Crème Brûlée aux Cèpes et Escargots au Beurre d'Ail	12.50 €
Entrée de Notre Menu Tentation	15.50 €
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



Filet de Daurade Velouté d'huîtres et Citron vert	17.50 €
Poisson (selon arrivage) au Beurre Blanc Nantais	17.50 €
Poisson du Marché (<i>le week-end</i>)	17.50 €
Poisson de notre Menu Tentation	21.00€

Nos Viandes

Pièce de bœuf, Crème de Chaource(<i>France</i>)	17.50 €
Pavé de Selle Agneau Au Foin des Marais	17.50 €
Le Plat du Chef (<i>le week-end</i>)	17.50 €
Plat de Notre Menu Tentation	21.00€

Avant le dessert

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

Nos Desserts



Pavlova aux Fruits Frais Coulis de Fruits Rouges	6.50 €
Spéculoos Chocolat Blanc, Mousse Citron Vert	6.50 €
Poires Rôties et Streusel Cacao, Bavaroise Chocolat Noir	6.50 €
Brownies Praliné, Crème Fouettée à la Vanille	6.50 €

Nos Glaces et Coupes glacées

Coupe de glace	2 boules	4,00 €
	3 boules	6.00 €
Coupe Melo <i>Fraise, Mangue, Passion, Passoa, Chantilly</i>		6.50 €
Coupe Capitello <i>Cassis, Citron Vert, Coco, Coulis Fruits Rouges, Chantilly</i>		6.50 €
Coupe Creno <i>Rhum Raisins, Banane, Ananas, Malibu, Chantilly</i>		6.50 €
Coupe Nino <i>Caramel, Vanille, Chocolat Noisette, Chocolat Liquide, Chantilly</i>		6.50 €
Coupe Cinto <i>Pomme, Poire, Framboise, Chantilly</i>		6.50 €

Menu Plaisir

Entrée, plat, dessert

31,00€

ou



Menu Gourmet

Entrée, poisson, viande, dessert

39,00€

Samoussa de Crustacés, Crème de Yuzu et
Tagliatelles de Légumes

Nid de Cheveux d'Ange au Long Cendré et Pancetta
Vinaigrette de Pommes et Cidre

Crème Brûlée aux Cèpes et Escargots au Beurre d'Ail

Entrée du Moment *(le week-end)*

Filet de Daurade Velouté d'huîtres et Citron vert

Poisson (selon arrivage) au Beurre Blanc Nantais

Poisson du Marché *(le week-end)*

Pièce de bœuf, Crème de Chaource *(France)*

Pavé de Selle Agneau Au Foin des Marais

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

Dessert au Choix Dans Notre Carte



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

11,00€

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 €
Rhum Clément	5.50 €

Alcools blancs

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

Champagne et Pétillant

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 €