



# 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](http://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	6,00 €
Cocktail Lillet Tonic	6,00 €
Coupe de Champagne	7,50 €
Martini Rouge ou Blanc (4cl)	3,80 €
Martini Gin	4,90 €
Porto Rouge	3,80 €
Pastis, Ricard, (2 cl)	3,80 €
Suze (4 cl)	3,80 €
Kir (Pêche, Mûre, Cassis, Cerise, Fraise ,Framboise)	3,80 €
Kir pétillant	4,80 €
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)	3,80 €
Jus de Fruits Coq Toqué Bio (poire william, abricot du roussillon, ,ananas, pomme fraise, pomme filtré)	4,80 €

## Nos Entrées



Raviole de Gambas et Langoustines Pack Choï Rôti et Jus de Crustacés au Karigosse	12.50 €
Crèmeux Curry et Tartare d'Avocat Aux Crevettes	12.50 €
Aumonière de Tome de Couëron à l'Ail des Ours et Jambon Serrano	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



Poisson (selon arrivage) aux Fruits de la Passion	17.50 €
Poisson (selon arrivage) 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 ( <i>France</i> ) aux 5 Poivres Crème de Whisky	17.50 €
Pluma de Porc au Miel-Gingembre Poivre de Timut	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



Verrine Panacotta à la Mandarine Impériale et Fruits de Saison	7.50 €
Ananas Rôti, Rocher Coco Jus Caramelisé Rhum Vanille	7.50 €
Mousse Chocolat Noir, Pailleté Feuillantine et Suprêmes d'Orange	7.50 €
Dacquoise, Crèmeux Praliné, Sauce Anglaise et Concassée de Noisettes	7.50 €
Dessert de Notre Menu Tentation	9.50 €

## Nos Glaces et Coupes Glacées

Coupe de glace	2 boules	4,50 €
	3 boules	7.00 €
Coupe Mattei		7.50 €
<i>Chocolat noir, coco, brownies, sauce chocolat, chantilly</i>		
Coupe Angeli		7.50 €
<i>Passion, citron vert, abricot, coulis de fruits exotiques, chantilly</i>		
Coupe Andreani		7.50 €
<i>Pomme, caramel, vanille, caramel liquide, chantilly</i>		
Coupe Bartoli		7.50 €
<i>Fraise, cassis, framboise, liqueur de fraise des bois, chantilly</i>		
Coupe Santoni		7.50 €
<i>Rhum raisin, mangue, banane, rhum, chantilly</i>		

## Menu Plaisir

Entrée, plat, dessert

**31,50€**

ou



## Menu Gourmet

Entrée, poisson, viande, dessert

**39,50€**

Raviole de Gambas et Langoustine, Pack Choï Rôti  
Jus de Crustacés au Karigosse

Crémeux Curry et Tartare d'Avocat aux Crevettes

Aumonière de Tome de Couëron  
à l'Ail des Ours et Jambon Serrano

Entrée du Moment (*le week-end*)

-----

Poisson (selon arrivage) aux Fruits de la Passion

Poisson (selon arrivage) Beurre Blanc Nantais

Poisson du Marché (*le week-end*)

Pièce de bœuf (*France*) aux 5 Poivres  
Crème de Whisky

Pluma de Porc au Miel-Gingembre  
Poivre de Timut

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

-----

Dessert au Choix Dans Notre Carte



## Menu du jour

**20.50€**

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

**18,50€**

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	2.00 €
Thé (Dammann Frères)	3.80 €
Infusion	3.50 €