



# 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 15 PERSONNES**



## Menu 40€ TTC

Kir cassis

-----

Timbale Océane à l'Estragon

Tartare de Betteraves , Hareng Fumé et Crevettes , Crème de Kalamansi

Croustillant de Boeuf au Satay , Sauce Camembert

-----

Filet de Poisson (selon arrivage) Sauce Riviera

Filet de Poisson (selon arrivage) Crème de Champignon aux Algues

Filet Mignon de porc aux Shitakes

Suprême de Poulet au Chorizo

-----

Gâteau nantais

Bavaroise à la Mangue

Brownies 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 : 4,50 €**

**Assiette de 3 Fromages , Salade et Confiture d'Olives : 5,00 €**

**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 15 PERSONNES**

## Menu 44€ TTC



Kir cassis

-----

Salade de Saint Marcelin Rôti et Pancetta

Samoussas de Fruits de Mer , Coulis de Crustacés

Crèmeux de saumon fumé , Chips de Galette Sarrazin

-----

Filet de poisson (selon arrivage) au Beurre Blanc Nantais

Filet de poisson (selon arrivage) , Jus d'Huitres et Yuzu

Brochette de Filets de cailles au Miel et Romarin

Pièce de Bœuf à la Tome de Coueron

Pavé de Selle d'Agneau au Foin des Marais

-----

Steusel Paires Chocolat

Financier aux Fruits , Sauce anglaise

Speculoos Abricot Cacahuètes

-----

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 : 4,50 €**

**Assiette de 3 Fromages , Salade et Confiture d'Olives : 5,00 €**

**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 15 PERSONNES**

## Menu 47€ TTC

Kir cassis

-----

Timbale Océane à l'Estragon

Tartare de Betteraves , Hareng Fumé et Crevettes  
Crème de Kalamansi

Croustillant de Boeuf au Satay , Sauce Camembert

-----

Filet de Poisson (selon arrivage) Sauce Riviera

Filet de Poisson (selon arrivage) Crème de Champignons aux Algues

-----

Filet Mignon de porc aux Shitakes

Suprême de Poulet au Chorizo

-----

Gâteau nantais

Bavaroise à la Mangue

Brownies 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 : 4,50 €**

**Assiette de 3 Fromages , Salade et Confiture d'Olives : 5,00 €**

**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 15 PERSONNES**



## Menu 51€ TTC

Kir cassis

-----

Salade de Saint Marcelin Rôti et Pancetta

Samoussas de Fruits de Mer , Coulis de Crustacés

Crèmeux de saumon fumé , Chips de Galette Sarrazin

-----

Filet de Poisson (selon arrivage) au beurre blanc Nantais

Filet de Poisson (selon arrivage) , Jus d'Huitres et Yuzu

-----

Brochette de Filets de Cailles au Miel et Romarin

Pièce de Bœuf à la Tome de Coueron

Pavé de Selle d'Agneau au Foin des Marais

-----

Steusel Poires Chocolat

Financier aux Fruits , Sauce anglaise

Speculoos Abricot Cacahuètes

-----

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 : 4,50 €**

**Assiette de 3 Fromages , Salade et Confiture d'Olives : 5,00 €**

**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 15 PERSONNES**

## Menu 61€ TTC



Kir pétillant ou cocktail  
-----

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

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 : 4,50 €**

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