



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

Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

MENU SERVI A PARTIR DE 15 PERSONNES



Menu 41€ 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' 1/2 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

Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

MENU SERVI A PARTIR DE 15 PERSONNES

Menu 45€ 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

Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

MENU SERVI A PARTIR DE 15 PERSONNES

Menu 48€ 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

Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

MENU SERVI A PARTIR DE 15 PERSONNES



Menu 52€ 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

Les plats « FAIT MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

MENU SERVI A PARTIR DE 15 PERSONNES

Menu 62€ 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' ½ 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