

ENTRÉES

Entrée / Plat

Niçoise de thon rouge mi-cuit 18 / 24
Tomates cerises confites, olives Riviera, sardines Bellota et pequillos

Foie gras de canard H 23
Gelée au Porto, brioche tiède

Saumon Label Rouge en Bellevue 19
Crème de concombre, citron confit, gelée de concombre

Pâté aux quatre viandes et foie gras 19
Céleri rémoulade et condiment

Cocktail de gambas 17 / 23
Mousse d'avocat, agrumes et légumes croquants

Tartes flambées 8
Traditionnelle

Gratinée 9

V Girolles et ciboulette 11

Truite fumée et raifort d'Alsace 11

Poireaux vinaigrette H 15
Œufs de truite, truite fumée, œufs durs, croûtons

V Tomates anciennes et mozzarella di bufala 15
Tartine à l'écrasé de tomate

SOUPES

Velouté de petits pois tempéré, ricotta 14
Chips de pancetta

Bouillon de crevettes aux saveurs d'Asie 15
Coriandre, citronnelle, vermicelles et lait de coco

MENU ENFANT (-12 ans) 15

Aiguillettes de poulet pané
Pommes frites ou mousseline de pommes de terre

Glaces et sorbets

MENU DU JOUR

Servis uniquement au déjeuner Semaine Week-end
Hors jours fériés

Entrée - Plat - Dessert 31 36

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 25 30

PÂTES ET CÉRÉALES

Spaghetti mariniers 21
Moules et gambas en persillade

V Risotto d'orge perlé 19
Courgette, safran de notre région, fleur de courgette en tempura

POISSONS

Bar portion grillé entier 34
Fenouil, pommes persillées, beurre blanc

Filet de sébaste snacké en bouillabaisse 29
Croûton de rouille, beignets de légumes, mousseline safranée

Steak d'espadon grillé 29
Spaghetti de courgettes au pesto, acras de crabe
Emulsion d'agrumes

VIANDES

Origine des viandes : France, Irlande, Angleterre

Le surf & turf de filet de bœuf et gambas géante 36
Poêlée de légumes verts, sauce béarnaise et pommes frites

Cœur de ris de veau poêlé 35
Jus de veau, pois, pommes mousseline et shiitakes

Véritable bouchée à la reine 27
Veau, quenelles de volaille, ris de veau, blanc de volaille
Nouilles

Noix d'entrecôte de bœuf « Herdshire » 29
Ou façon Rossini avec escalope de foie gras poêlée 36
Pommes frites, légumes de saison

Burger d'agneau aux épices d'Orient 22
Pommes frites

Poulet « crispy » laqué à l'asiatique 19
Frites de patates douces, sucrine, cébette et citron vert

Tartare de bœuf au foie gras 29
Bœuf charolais coupé au couteau, pommes frites

Choucroute confite de la ferme Ades 26
Jarret de porcelet, boudin noir, poitrine fumée, knack fumée
d'Alsace, joue de porc salée

V Plats correspondant au régime végétarien

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES 3,50

Choucroute confite
Légumes du marché
Mousseline de pommes de terre
Nouilles
Pommes frites

FROMAGES

Affinés par la Maison LORHO, MOF 2007 & 2019

Assiette de fromages du moment 12

DESSERTS

Tartelette choco-noisette 12
Crème légère noisette et éclats de noisettes caramélisées
Mousse chocolat noir Mangaro et glace au praliné

Fruité 11
Streussel aux amandes, compotée de fruits rouges
Mousse au fromage blanc, sorbet framboise

Fraîcheur glacée (sans gluten) 12
Parfait glacé à la fraise, dacquoise et cœur meringue
Chantilly vanille et glace vanille

Savarin « Original » 10
Arrosé au rhum Don Papa

Eclair « Passion » 11
Crème légère chocolat au lait-passion, crémeux passion
Crème mascarpone et fruits de la passion, sorbet passion

Douceur abricot - citron vert 10
Biscuit moelleux, compotée d'abricots et mousse au citron vert
Abricots pochés et céréales croustillantes

Café gourmand des Haras 11
Assortiment de mignardises

Crème brûlée du moment 8

Tarte du moment 8

Glaces et sorbets La boule 3,50
Glaces : vanille, café, chocolat, praliné
Sorbets : citron, framboise, passion, fraise

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes sur simple demande.

APÉRITIFS

Kir Alsacien 12cl - Cassis, pêche, mûre, pamplemousse	5,50
Kir crémant 12cl	9,00
Kir royal 12cl	12,00
Martini 6cl - Rouge, Blanc, Rosé, Dry	7,00
Martini Ambrato Riserva Speciale 6cl	8,00
Porto Andresen 10ans 6cl - Rouge, Blanc	8,00
Pineau des Charentes Lheraud 15ans 6cl	11,00
Ricard 4cl	6,50
Suze 6cl	7,00
Campari 6cl	7,00
Bitter sans alcool 10cl	3,90


BIERES PRESSION

Météor Pils 25cl	3,80
Bière du moment 25cl	4,50
Amer bière 25cl	4,20

BIERES BOUTEILLES

Perle - Blonde HOP 33cl	8,00
Sainte Cru - White Rabbit 33cl	8,50
Mercièrre - Ambrée 33cl	7,50
Matten – La Schwartz 33cl	8,50
Météor sans alcool 25cl	4,50

JUS & SODAS

Coca Cola - Original, Zero 33cl	4,30
Orangina 25cl	4,20
Schweppes Tonic, Agrum' 25cl	4,00
Thé glacé Fuze Tea Pêche 25cl	3,70
Red Bull 25cl	5,70
Limonade 33cl	3,70
Diabolo 33cl	3,90
Sirop à l'eau 33cl	2,70
Jus de fruits 25cl - orange, ananas, tomate  , pomme	3,80
Nectar de fruits 25cl - abricot, pamplemousse	3,80

EAUX MINÉRALES ET DE SOURCES

Wattwiller 50cl	5,40
San Pellegrino 50cl	4,50
Perrier 33cl	4,00
Carola - bleue, verte, rouge 50cl	3,70
Carola - bleue, verte 100cl	5,60

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,80
Espresso allongé	3,10
Double espresso	3,80
Cappuccino	3,80
Décaféiné expresso	2,80
Décaféiné allongé	3,10
Irish	11,00
Viennois - Café, chocolat	4,20
Chocolat chaud	3,80
Thés noirs	3,80
Earl Grey, Darjeeling, English Select Ceylan	
Thés verts	3,80
Thé vert, thé vert agrumes, thé vert menthe	
Thé vert jasmin	
Infusions	3,80
Rooibos vanille, camomille, baies rouges, Menthe poivrée, verveine	

CARTE ÉLABORÉE PAR MARC HAEBERLIN

DIRECTEUR	MAXIME MULLER
CHEF DE CUISINE	FRANÇOIS BAUR
CHEF PÂTISSIERE	TINH TRAN
MAÎTRE D'HÔTEL	PHILIPPE SCHERMESSER

SERVICE VOITURIER

à votre disposition
sur le parvis de
L'Hôtel Les Haras