

ENTRÉES

- Verrine de rillettes d'oie
Cornichons de la ferme Adès
Baguette croustillante
- Tarte flambée traditionnelle
- Tarte flambée truite fumée
Betterave et raifort
- Anguille tiède légèrement fumée
Croûton de tête de porc, raifort
- Assiette de King Crab
Avocat du Chili
- Foie gras d'oie « Haeberlin »
Chutney aux fruits, brioche tiède
- Tête de veau croustillante
Sauce gribiche, salade
- Salade Niçoise
Steack de thon albacore « mi-cuit »

SOUPES

- Gaspacho de tomates
Gressin au Jambon Ibérique, huile d'herbes
- Bouillon de crevettes
Herbes thaï, poulet et vermicelles

PLATS VÉGÉTARIENS

- Poireaux vinaigrette
Vinaigrette aux herbes et oeuf poché servi tiède
- Pennes aux pesto et Parmesan

VIANDES

- 14 Souris d'agneau confite aux épices d'orient
Légumes nouveaux glacés, pommes grenailles
- 8 Foie de canard poêlé
Réduction de Porto, compotée de griottes,
mousseline de pommes de terre
- 9 Poitrine de cochon cuite 48 heures
Ragoût de haricots façon cassoulet
- 19 Entrecôte de boeuf « Herdshire »
Pommes frites, légumes de saison, sauce bordelaise
aux champignons
- 21 Burger d'agneau aux épices d'orient
Pommes frites
- 12 Assiette de grillades Ibériques
Agneau, bœuf, chorizo, pilon de volaille
- 16 Rognon de veau rôti entier
Pâtes fraîches

POISSONS

- 8 Bouillabaisse de poulpes et Rouget
Tempura de fenouil
- 10 Gambas Royales grillées
Riz parfumé
- 12 Filet de bar poelé
Ecrasé de pommes de terre aux olives parfumé au thym
et vierge de légumes

MENU DU JOUR

- Uniquement le midi, du Mardi au Vendredi
- Entrée - Plat - Dessert **29,50**
- Entrée - Plat / Plat - Dessert **24**

MENU ENFANT (-12ans)

- 15**
- Suprême de volaille
Pommes frites ou Purée de pommes de terre
- Glace / Sorbet

GARNITURES

- 24 Riz sauvage **3,50**
- Légumes du marché **3,50**
- 26 Mousseline de pommes de terre **3,50**
- Tagliatelles au beurre **3,50**
- Pommes frites **3,50**

FROMAGE

- 28 Assiette de fromages **10**

DESSERTS

- 19 Baba au rhum « original » **8**
Rhum Don Papa, chantilly vanille et crème épaisse
- 23 Cigare « Cuba Libre » **13**
Parfait glacé Davidoff Grand Cru n°3, mini baba au
rhum, citron vert, espuma Coca-Cola pétillant
- 9 Biscuit « Abricot choco » **9**
Compotée d'abricots, crème glacée au thym citronné
- 12 Déclinaison de la « Pêche Haeberlin » **12**
Pêche pochée, pêche rotie au safran, espumas pêche
- 24 Compotée de fruits rouges **9**
Mousse miel lavande, minis madeleines, glace
pistache cacahuète
- 31 Tarte aux citrons **9**
Sablé amandes, crème citron, mousse citron vert,
meringue italienne au basilic
- 10 Assiette du croqueur de chocolat **10**
Biscuit sans farine, croustillant riz soufflé, mousse
aux deux chocolats, crème glacée chocolat noir
- 8 Café Gourmand des « Haras » **8**
Assortiment de mignardises

BOISSONS

APERITIF

Kir Alsacien 12cl Cassis, pêche, mûre, pamplemousse	4,80
Kir Crémant 12cl	8
Kir Royal 12cl	13
Martini 6cl	6
Martini 150 ^{ans} 6cl	6
Porto Andresen 10 ^{ans} 6cl	7
Ricard 4cl	5
Suze 6cl	6
Campari 6cl	6

BIERES

PRESSION

Meteor Pils 25cl	3,60
Lauth de Scharrarbergheim 25cl	4
Amer bière 25cl	3,90

BOUTEILLES

Fischer Tradition 33cl	4,90
Schützenberger Jubilator 33cl	5,20
Erdinger 50cl	7,10

SOFTS

Coca-Cola - Zero - Light	4,10
Orangina	4
Schweppes - Agrum - Tonic	4
Ice Tea Peche	4
Red Bull	5,50
Limonade	3,50
Sirop Eau	2,90
Diabolo	3,70
Jus Orange, ananas, pamplemousse, tomate, pomme, abricot	3,90

EAUX

Evian 50cl	4,20
Badoit 50cl	4,20
Perrier 33cl	3,80
Carola 100cl - Bleue - Verte - Rouge	5,40
Carola 50cl - Bleue - Verte - Rouge	3,40

CARTE ÉLABORÉE PAR MARC HAEBERLIN

DIRECTEUR D'EXPLOITATION : MAXIME MULLER

CHEF DE CUISINE : FRANÇOIS BAUR

CHEF PÂTISSIER : AUGUSTE CHRIST

MAÎTRE D'HÔTEL : PHILIPPE SCHERMESSER