

S'Musauer



CARTE DÉJEUNER

- ENTRÉES -

Salade d'asperges blanches, œuf mi-mollet, sauce hollandaise

13.80€

Vitello Tonnato, fines tranches de veau et crème de thon

13.80€

Gravlax de saumon Bømlo, agrumes et herbes fraîches

13.80€

Foie gras de canard, chutney de figues et gel de framboise

la 1/2 portion 14.80 € / la portion 19.80 €

- PLATS -

Noix de Saint Jacques à la provençale et linguines

29.80€

Filet de bœuf Simmental, béarnaise maison

Légumes du moment et pommes dauphine

32.80€

Rognons de veau à la moutarde de Meaux

Servis en cocote et spaetzles

20.80€

Tête de veau à l'ancienne
Bouillon, légumes et sauce gribiche

20.80€



Plat «fait maison» élaborés sur place à partir de produits bruts

Tous nos prix sont nets, taxes et service 10% compris - La maison n'accepte plus les règlements par chèque

S'Musauer



CARTE DÎNER

- ENTRÉES -

Salade d'asperges blanches, œuf mi-mollet, sauce hollandaise	13.80€
Vitello Tonnato, fines tranches de veau et crème de thon	13.80€
Tataki de thon Albacore, vinaigrette thaï et chips de baguette	13.80€
Gravlax de saumon Bømlo, agrumes et herbes fraîches	13.80€
Foie gras de canard, chutney de figues et gel de framboise	la 1/2 portion 14.80 € la portion 19.80 €

- PLATS -

Noix de Saint Jacques à la provençale et linguines	29.80€
Filet de dorade, artichauts Barigoule, Bouillon safrané et risotto crémeux	27.80€
Magret de canard rôti, abricots confits au romarin, Cubes de polenta aux olives	27.80€
Filet de bœuf Simmental, béarnaise maison, Légumes du moment et pommes dauphine	32.80€
Rognons de veau a la moutarde de Meaux , Servis en cocote et spaetzles	20.80€
Tête de veau à l'ancienne, Bouillon, légumes et sauce gribiche	20.80€



Plat «fait maison» élaborés sur place à partir de produits bruts

Tous nos prix sont nets, taxes et service 10% compris - La maison n'accepte plus les règlements par chèque



CARTE DESSERTS

Pot de caramel au beurre salé , Glace vanille et langues de chat

7.50€

Crèmeux au chocolat noir, Ananas confit et son sorbet

8.50€

Crème mascarpone à la pistache, Framboises et sorbet griotte

8.50€

Tartelette gourmande au citron, Sorbet citron menthe

8.50€

Fraisier à notre façon, Fraises fraîches et glace yaourt

8.50€



Plats « fait maison » élaborés sur place à partir de produits bruts

Tous nos prix sont nets, taxes et service 10% compris - La maison n'accepte plus les règlements par chèque