

S' Musauer



CARTE DÉJEUNER

- ENTRÉES -

Escargot de Bourgogne en persillade

Mousseux de pommes de terre

14.80€

Gravlax de saumon maison, choux fleur vinaigré

16.80€

Foie gras de canard français maison | Chutney de figues et gel de cerises

21.80 €

- PLATS -

Filet de bar grillé à l'huile d'olive | Minestrone de crustacés et risotto crémeux

27.80€

Onglet de bœuf « Vintage beef » à l'échalote | Pommes dauphine et mesclun

23.80€

Rognons de veau a la moutarde ancienne | Spaetzles maison

21.80€

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

21.80€



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 -

Fish and chips de cabillaud, sauce rémoulade	14.80€
Escargot de Bourgogne en persillade Mousseux de pommes de terre	14.80€
Poireaux vinaigrette et son œuf mi-mollet Crumble au parmesan	14.80€
Gravlax de saumon maison, choux fleur vinaigré	16.80€
Foie gras de canard français maison Chutney de Noël et sa brioche à tête	21.80€

- PLATS -

Filet de bar grillé à l'huile d'olive Minestrone de crustacés et risotto crémeux	27.80€
Noix de Saint Jacques rôties, fondue de poireaux Écrasé de pommes de terre et beurre blanc	32.00€
Paleron de veau cuit en basse température Jus de veau réduit à la fève de Tonka, purée de potimarron	27.80€
Agneau de sept heures aux épices orientales Pruneaux et patates douces	27.80€
Filet de bœuf Simmental à l'échalote, sauce pinot noir Légumes du marché et pommes dauphines	32.00€
Rognons de veau à la moutarde ancienne	21.80€
Tête de veau à l'ancienne Bouillon, légumes et sauce gribiche	21.80€



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



- DESSERTS -

Pot de caramel au beurre salé
Glace vanille et langues de chat maison et amandes grillées

8.80€

Crème brûlée à la pistache

8.50€

Café liégeois, crème fouettée

8.00€

Torche aux marrons

A notre façon

8.80€

Verrine de bibeleskaes glace
cannelle Pommes caramélisées

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