

# 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€

---

Cordon bleu de veau | Crème de champignons et spaetzles maison

24.80€

---

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 -

|  |        |
|--|--------|
| Harengs Matjes à la nordique au curry   Sur salade de pommes de terre      | 14.80€ |
| Escargot de Bourgogne en persillade   Mousseux de pommes de terre          | 14.80€ |
| Œuf mi-mollet façon carbonara   Lard paysan et crème de 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€ |
| Bouchée à la reine Veau   Poularde aux morilles, croûte et spaetzles maison                    | 26.80€ |
| 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   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



## - DESSERTS -

Pot de caramel au beurre salé

Glace vanille et langues de chat maison et amandes grillées

8.80€

---

Crème brûlée à la pistache

8.80€

---

Coulant au chocolat | Mangue confite et son sorbet

9.20€

---

Brioche façon pain perdu | Pommes caramélisées et glace vanille pecan

9.20€

---

Poire façon Belle-Hélène

8.80€

---



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