

S' Mubauer



CARTE DÉJEUNER

- ENTRÉES -

Harengs Matjes à l'Alsacienne à la crème, pommes natures

11.80€

Gravlax de saumon maison à l'aneth | Pickles de légumes

15.50€

Pressé de bœuf façon pot-au-feu, crème au raifort

9.80€

Presskopf maison, sauce ravigote, salade

9.80 €

- PLATS -

Filet de sandre, sauce matelote | Risotto aux girolles

29.80€

Bouchée à la Reine Veau, poularde | croûte et spaetzles maison

27.80€

Onglet de bœuf « Vintage beef » à l'échalote | Pommes persillées et salade

25.50€

Cordon bleu de veau | Crème de champignons et spaetzles maison

25.50€

Rognons de veau a la moutarde ancienne | Spaetzles maison

22.80€

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

22.50€



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 l'Alsacienne à la crème, pommes nature | 11.80€ |
| Gravlax de saumon maison à l'aneth, Pickles de légumes | 15.50€ |
| Œuf mi-mollet façon carbonara aux lardons paysans | 13.80€ |
| Cassolette d'escargots au beurre persillé à l'ail | 9.00€ les 6 / 17.80€ les 12 |
| Pressé de bœuf façon pot-au-feu, crème au raifort | 9.80€ |
| Presskopf maison, sauce ravigote, salade | 9.80€ |
| Foie gras de canard français maison, gelée au Muscat d'Alsace | 19.80€ |

- PLATS -

| | |
|--|--------|
| Filet de sandre, sauce matelote Risotto aux girolles | 28.80€ |
| Noix de Saint Jacques rôties, beurre blanc Écrasé de pommes de terre, fondue de poireaux | 31.80€ |
| Joues de bœuf braisées au vin rouge, Carottes, spaetzles maison | 25.80€ |
| Onglet de bœuf « Vintage beef » à l'échalote, Pommes persillées et salade | 25.50€ |
| Bouchée à la Reine Veau, Poularde Croûte et spaetzles maison | 27.80€ |
| Cordon bleu de veau à la crème de champignons, Spaetzles maison | 25.50€ |
| Rognons de veau à la moutarde ancienne spaetzles maison | 22.80€ |
| Tête de veau à l'ancienne Bouillon, légumes et sauce gribiche | 22.50€ |



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 -

Au choix 8.50€

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

Verrine dans l'esprit d'une torche aux marrons

Forêt noire à notre façon
Sorbet à la griotte

Baba au rhum ambré, Crème fouettée maison

Crème brûlée à la vanille



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

S'Musauer

- MENU DU DIMANCHE AU DÉJEUNER 49€ -

Chaque semaine le dimanche au déjeuner notre chef de cuisine vous propose à découvrir notre Menu Gourmand composé des suggestions faits maison aux produits frais de saison

Les plats du menu peuvent être servis à la carte, voici un exemple de menu :

Les Entrées

Entrée poisson

Ex. Gravlax de saumon maison à l'aneth, pickles de légumes

Ou

Entrée variable

Ex. Cassolette d'escargots en persillade, purée de pomme de terre

Ou

Entrée viande

Ex. Œuf mi-mollet façon carbonara

Ou

Entrée foie gras

Ex: Foie gras de canard français maison Gelée au Gewurztraminer et sa brioche à tête (*suppl. 3.00€*)

Les Plats

Plat poisson

Ex. Filet de sandre, beurre blanc, risotto aux girolles

Ou

Plat autour de bœuf

Ex. Filet de bœuf (*suppl. 3.00€*)

Sauce vin rouge, pommes rattes, légumes du marché

Ou

Plat variable

Ex. Magret de canard aux pommes | Polenta crémeuse

Ou

Plat autour de veau

Ex. Bouchée à la Reine Veau, poularde, croûte et spaetzles maison

« Les Desserts »

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

Ou

Ex. Mousse au chocolat au Toblerone, crème anglaise

Ou

Ex. Café liégeois, chantilly maison