

Notre carte

*Au déjeuner
du mercredi au vendredi*

Menu Gourmand à 19.80€,
variable toutes les semaines

Suggestions à la carte

*Au déjeuner le samedi et
au dîner du mercredi au dimanche*

Suggestions à la carte

Au déjeuner le dimanche

Menu Gourmand à 49€,
variable toutes les semaines

Speisekarte Deutsch | Menu English : bit.ly/smusauer

Suggestions à la carte

Entrées

Gravlax de saumon maison à l'aneth, <i>pickles de légumes</i>	15.50
Harengs Matjes à la crème <i>Pommes Ratte et Granny-Smith</i>	11.80
Pâté en croûte maison aux pistaches, <i>mesclun</i>	10.80
Œuf mi-mollet, asperges d'Alsace <i>Crumble au parmesan</i>	11.80
Foie gras de canard maison français <i>Chutney de saison et sa brioche à tête</i>	19.80

Servi uniquement au dîner du mercredi au dimanche et au déjeuner le samedi

Cassolette d'escargots <i>au beurre persillé à l'ail</i>	<i>les 6</i> 9.80
	<i>les 12</i> 18.50

Plats ☰

Feuilleté de sandre au beurre blanc 29.80
Asperges d'Alsace, pommes vapeur

Cordon bleu de veau 26.80
Crème de champignons, spaetzles maison

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne 24.50
Spaetzles maison

Tête de veau et son bouillon 24.50
Sauce gribiche, pommes vapeur

Servi uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi

Onglet de bœuf « Vintage beef » à l'échalote 25.80
Pommes persillées et salade verte

Servi uniquement au dîner du mercredi au dimanche et au déjeuner le samedi

Cassolette de Noix de Saint Jacques 33.00
Sauce safranée et son risotto, légumes primeurs

Filet de bœuf « Simmental », crème au poivre vert 34.50
Pommes grenailles, salade

Magret de canard rôti à la rhubarbe et son jus réduit 28.80
Légumes de printemps, pommes grenailles

Tous nos plats sont faits maison

Tous nos prix sont en euros, nets, taxes et services compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque

Nos desserts maison

au choix à 8.50€

Pot de caramel au beurre salé, glace vanille
Langues de chat maison et amandes grillées

Pavlova à l'ananas et son sorbet

Tarte tatin, crème épaisse
Glace vanille pécan

Baba au rhum ambré
Crème fouettée maison

Crème brûlée à la pistache

« Menu du dimanche à 49€ »

Le Menu est servi le dimanche au déjeuner

Notre chef de cuisine vous propose chaque semaine des suggestions différentes au choix parmi quatre entrées, quatre plats et quatre desserts

Voici un exemple de menu

Entrées ☰

Gravlax de saumon maison à l'aneth
Pickles de légumes

Cassolette d'escargots en persillade
Crème de panais

Œuf mi-mollet façon carbonara
Lardons paysans, crème de parmesan

Foie gras de canard français maison (suppl. 3€)
Gelée au vin chaud sa brioche à tête

Plats ☰

Filet de sandre sur lit de choucroute
Sauce beurre blanc, pommes vapeurs

Poire de bœuf, sauce marchand de vin
Pommes grenailles et quelques légumes

Pavé de carré de veau à la crème de morilles
Écrasé de pommes de terre

Magret de canard, sauce miel balsamique
Polenta crémeuse

Desserts ☰

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

Grosse profiterole au chocolat chaud
Glace vanille pécan, chantilly maison

Panna cotta aux pommes
Crumble aux amandes

Café liégeois
Chantilly maison