

Entrées

	Gravlax de saumon maison à l'aneth, pickles de légumes	15.80€
#	Ceviche de daurade, marinade au lait de coco, citron vert, fenouil	16.80€
	Cassolette d'escargots au beurre persillé à l'ail	Les 6 10.80€ Les 12 18.50€
	Vitello Tonnato	16.80€
	Fines tranches de veau, crème de thon, parmesan, câpres fleurs	
	Asperges blanches, œuf mi-mollet, sauce gribiche	16.80€
#	Cromesquis dans l'esprit d'une tarte flambée	11.80€
	Lardons paysans, oignons, fromage blanc aux herbes	
	Foie gras de canard français maison	19.80€
	Chutney et gel de mangue, sa brioche à tête	

Plats

	Filet de bar grillé à l'huile d'olive de Crète	29.80€
	Niçoise de légumes, écrasé de pommes de terre	
#	Noix de Saint Jacques, beurre blanc, risotto aux asperges	32.80€
#	Filet de bœuf Simmental aux girolles fraîches *	32.80€
@	Onglet de bœuf « Vintage beef », salade, frites	25.80€
#	Côte d'agneau « Vintage » d'Irlande, crème à l'ail	29.80€
	Galette de polenta aux olives, légumes de saison	
	Bouchée à la Reine au veau et à la poularde, croûte *	26.80€
	Cordon bleu de veau, crème aux champignons *	26.80€
	Rognons de veau à la moutarde ancienne *	24.80€
	Tête de veau à l'ancienne, bouillon, légumes et sauce gribiche	24.80€

* GARNITURE AU CHOIX :

Pommes frites, écrasé de pommes de terre, spaetzles maison

- uniquement au dîner du jeudi au dimanche

@ - uniquement au déjeuner du mardi au samedi

Pas de service à la carte le dimanche midi

Deutsch, English : www.bit.ly/smusaueer

Desserts

Au déjeuner du mardi au samedi
Au dîner du jeudi au dimanche

Pot de caramel au beurre salé	9.00€
Glace vanille, amandes grillées	
Langues de chat maison	
Mousse au chocolat noir et son sorbet	9.50€
Crumble cacao, crème au chocolat blanc	
Sablé breton, crème de mascarpone à la vanille	9.50€
Fraises d'Alsace et son sorbet	
Tarte au citron à notre façon	9.50€
Glace au fromage blanc	
Baba au rhum ambré	9.50€
Crème fouettée maison	
Crème brûlée à la vanille	9.00€



Menu du dimanche 49.80€



C'est un exemple de menu pour le déjeuner le dimanche.
Change chaque semaine dans le même esprit. Menu enfant 11.50€.

*** Entrées ***

Gravlax de saumon à l'aneth, céleri rémoulade

Harengs Matjes à l'ancienne
Pommes en robe et Granny-Smith

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

Foie gras de canard français maison
Chutney de saison, brioche à tête

*** Plats ***

Noix de Saint-Jacques aux asperges d'Alsace, beurre blanc
Risotto crémeux

Minute de filet de bœuf, sauce au vin rouge
Pommes grenaille en persillade, légumes de saison

Magret de canard rôti à la rhubarbe
Galette de polenta aux olives grillées

Bouchée à la Reine au veau et poularde
Spaetzles maison

*** Desserts ***

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

Mousse au chocolat noir et son sorbet
Crumble cacao, crème au chocolat blanc

Sablé breton, crème de mascarpone à la vanille
Fraises d'Alsace et son sorbet

Tarte au citron à notre façon, glace au fromage blanc