

## Entrées

Tartare de saumon Avocat, sucrine, huile d'olive citronnée	15.80€
# Thon rouge frais façon sashimi, houmous, pastèque	16.80€
Vitello Tonnato Fines tranches de veau, crème de thon, câpres fleurs	16.80€
Tartare de filet de bœuf Pesto maison, copeaux de parmesan, roquette	+ 9.00€ <i>version plat avec frites</i> 16.80€
# Œuf mi-mollet aux petits pois, chorizo et échalotes	14.80€
# Croquetas façon tarte flambée, fromage blanc aux herbes	13.80€
Burrata crémeuse sur lit de tomate, basilic, balsamique	13.80€
Foie gras de canard français maison Chutney et gel de mangue, sa brioche à tête	21.80€

# - uniquement au dîner du mercredi au dimanche

Pas de service à la carte le dimanche midi

Deutsch, English : [www.bit.ly/smusauer](http://www.bit.ly/smusauer)

## Plats

Filet de bar grillé à l'huile d'olive de Crète Artichauts à la barigoule, écrasé de pommes de terre	29.80€
# Duo de gambas et Saint Jacques à la plancha Risotto à l'encre de seiche, petits pois, parmesan	31.80€
# Filet de bœuf Simmental, sauce béarnaise maison *	33.80€
@ Onglet de bœuf « Vintage beef » à l'échalote, frites	25.80€
# Côte d'agneau « Vintage » d'Irlande, crème à l'ail Galette de polenta aux olives, légumes de saison	29.80€
Bouchée à la Reine * Veau, poularde, quenelles, croûte	26.80€
Cordon bleu de veau, sauce crème de champignons *	26.80€
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne *	24.80€
Tête de veau et son bouillon, légumes, sauce gribiche	24.80€

**\* GARNITURE AU CHOIX:**

Frites, écrasé de pommes de terre maison, spaetzles maison

# - uniquement au dîner du mercredi au dimanche

@ - uniquement au déjeuner du mercredi au samedi

# Desserts

Au déjeuner du mercredi au samedi

Au dîner du mercredi au dimanche

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