

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

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€
Crème brûlée au chocolat	9.50€
Pavlova aux fruits rouges Sorbet framboise	9.80€
Panna cotta à la vanille Abricots confits, crumble aux amandes	9.00€
Soupe de pêche à la verveine Sorbet citron	9.00€
Baba au rhum ambré Crème fouettée maison	9.50€



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
Marinade au citron vert

Gambas grillées en persillade
Tagliatelles de courgettes et roquette vinaigrée

Œuf mi-mollet façon carbonara
Crème au parmesan, lardons paysans

Foie gras de canard français
Chutney et gel de mangue, sa brioche à tête

* Plats *

Filet de bar grillé, artichauts poivrade
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Filet de bœuf Simmental, sauce béarnaise maison
Pommes grenailles, légumes frais d'été

Mignon de veau à la crème de girolles
Légumes frais, spaetzles maison

Croustade de rognons de veau à la crème de champignons
Écrasé de pommes de terre

* Desserts *

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

Crème brûlée à la vanille

Pavlova aux fruits rouges, sorbet framboise

Café liégeois