

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 + 9.00€ <i>version plat avec frites</i> Pesto maison, copeaux de parmesan, roquette	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 rôties Linguines à la provençale	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	30.80€
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	9.00€
Glace vanille, amandes grillées	
Langues de chat maison	
Crème brûlée au chocolat	9.50€
Pavlova aux fruits rouges	9.80€
Sorbet framboise	
Panna cotta à la vanille	9.00€
Abricots confits, crumble aux amandes	
Soupe de pêche à la verveine	9.00€
Sorbet citron	
Baba au rhum ambré	9.50€
Crème fouettée maison	



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