

Entrées

Gravlax de saumon maison 15.80€
Crème au raifort, focaccia toastée

Vitello Tonnato 15.80€
Fines tranches de veau, crème de thon, câpres fleurs

Œuf mi-mollet façon carbonara 13.80€
Crème au parmesan, lardons paysans

Croquetas façon tarte flambée, fromage blanc aux herbes 12.80€

Artichauts à la barigoule, copeaux de parmesan 13.80€

Foie gras de canard français maison 21.80€
Chutney et gel de mangue, sa brioche à tête

- 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 daurade façon bouillabaisse Rouille, croûtons, pommes vapeurs, fenouil au safran	32.80€
Duo de gambas et Saint Jacques rôties Linguines à la provençale	31.80€
# Filet de bœuf Simmental, sauce béarnaise maison *	32.80€
@ Onglet de bœuf « Vintage beef » à l'échalote, frites	25.80€
Magret de canard rôti au confit de quetsches *	27.80€
# Pluma de cochon Ibérique, poivronnade, chorizo *	27.80€
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	8.50€
Glace vanille, amandes grillées	
Langues de chat maison	
Profiteroles	9.00€
Glace vanille, sauce chocolat chaud	
Pavlova aux fruits rouges	9.80€
Sorbet framboise	
Panna cotta aux quetsches	8.50€
Crumble à la cannelle	
Crème brûlée à la pistache	9.50€
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 de saison

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