

Carte du déjeuner

Du mercredi au samedi

Le dimanche midi, un menu au choix est proposé, pas de service à la carte

Entrées

Gravlax de saumon maison, crème au raifort, focaccia toastée		14.80€
Harengs Matjes à la crème à l'alsacienne		11.80€
Pommes Ratte et Granny-Smith		
Cassolette d'escargots au beurre persillé à l'ail	les 6 / 12	9.80€ / 18.50€
Joue de porc confite, lentilles de Puy, vinaigrette truffée		11.50€
Foie gras de canard français maison	la demi-portion	14.80€
Chutney et gel de mangue	la portion	21.80€

Plats

Filet de sandre façon matelote	29.80€
Risotto crémeux, fondue de poireaux	
Onglet de bœuf « Vintage Beef » à l'échalote, salade, frites	25.80€
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

Deutsch, English : www.bit.ly/smusauer

Carte du dîner

Du mercredi au dimanche

Entrées

Gravlax de saumon maison, crème au raifort, focaccia toastée		14.80€
Harengs Matjes à la crème à l'alsacienne Pommes Ratte et Granny-Smith		11.80€
Cassolette d'escargots au beurre persillé à l'ail	les 6/12	9.80€ / 18.50€
Cromesquis de ris de veau, sauce rémoulade		14.80€
Joue de porc confite, lentilles de Puy, vinaigrette truffée		11.50€
Œuf mi-mollet aux épinards et champignons en persillade Crème de parmesan		12.80€
Foie gras de canard français maison	la demi-portion	14.80€
Chutney et gel de mangue	la portion	21.80€

Plats

Filet de sandre façon matelote Risotto crémeux, fondue de poireaux	29.80€
Saint-Jacques grillées à la plancha, beurre blanc Écrasé de pommes de terre	29.80€
Filet de bœuf « Simmental » * Beurre maître d'hôtel <u>ou</u> sauce à l'échalote confite au vin rouge	32.80€
Magret de canard rôti aux pommes, jus réduit au miel *	27.80€
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

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	8.50€
Profiteroles Glace vanille, sauce chocolat chaud	9.00€
Pavlova aux fruits rouges Sorbet framboise	9.80€
Panna cotta aux quetsches Crumble à la cannelle	8.50€
Crème brûlée à la pistache	9.50€
Baba au rhum ambré Crème fouettée maison	9.50€

Menu du dimanche 49.80€

Accord mets & vins 2 verres 14.00€

Menu enfant 11.50€



Voici un exemple de menu qui change chaque semaine dans le même esprit.

La carte n'est pas proposée.

*** Entrées ***

Gravlax de saumon, focaccia maison
Crème au raifort

Soupe de poisson
Saint-Jacques grillées, croûton à la rouille

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

Foie gras de canard français
Chutney et gel de mangue, brioche toastée

*** Plats ***

Filet de daurade
Risotto aux champignons, crème de coques

Filet de bœuf et son jus de cuisson réduit
Pommes nouvelles en persillade

+3.00 €

Pièce de veau à la crème de girolles
Spaetzles maison

Vol-au-vent de rognons de veau
Crème de champignons, écrasé de pommes de terre

*** Desserts ***

Pot de caramel au beurre salé, amandes grillées
Glace vanille, langues de chat maison

Pavlova aux fruits rouges, crème chantilly

Panaché de sorbet, meringues croquantes

Gaufre de Liège, sauce chocolat chaud, glace café