

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 à l'aneth		15.80€
Blini de pommes de terre, mousseline au raifort		
Harengs Matjes à la crème à l'alsacienne		11.80€
Pommes Ratte et Granny-Smith		
Cassiolette d'escargots au beurre persillé à l'ail	les 6/12	9.80€ / 18.50€
Pâté en croûte au canard et foie gras aux noisettes, mesclun		10.80€
Rillettes de cochon truffées, pain de campagne grillé		9.80€
Foie gras de canard français maison	la 1/2 portion	14.80€
Chutney de Noël, brioche à tête	la portion	21.80€

Plats

Choucroute aux trois poissons, sauce beurre blanc	29.80€
Onglet de bœuf « Vintage Beef » à l'échalote, frites, salade	25.80€
Civet de gibier du moment, mijoté à l'ancienne *	25.80€
Cordon bleu de veau, crème de champignons *	26.80€
Bouchée à la Reine au veau et à la poularde, croûte *	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 à l'aneth		15.80€
Blini de pommes de terre, mousseline au raifort		
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€
Pâté en croûte au canard et foie gras aux noisettes, mesclun		10.80€
Rillettes de cochon truffées, pain de campagne grillé		9.80€
Œuf mi-mollet façon carbonara		12.80€
Lardons paysans, crème au parmesan		
Foie gras de canard français maison	la demi-portion	14.80€
Chutney de Noël, brioche à tête	la portion	21.80€

Plats

Choucroute aux trois poissons, sauce beurre blanc	29.80€
Noix de Saint-Jacques rôties, embeurré de poireaux	29.80€
Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe	
Suprême de chapon, crème aux morilles, légumes d'antan *	29.80€
Filet de bœuf façon Wellington au foie gras de canard	36.80€
Jus truffé, écrasé de pommes de terre	
Bouchée à la Reine au veau et à la poularde, croûte *	26.80€
Civet de gibier du moment, mijoté à l'ancienne *	25.80€
Cordon bleu de veau, crème de 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 croquantes Glace vanille, sauce chocolat chaud	9.50€
Torche aux marrons À notre façon	9.50€
Forêt-noire du chef	9.50€
Crème brûlée au chocolat	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 du moment, brioche à tête

*** Plats ***

Dos de sandre

Risotto aux champignons, crème de coques

Filet de bœuf et son jus de cuisson réduit

Pommes nouvelles en persillade

Magret de canard aux pommes, jus au miel

Purée de butternut, légumes frais

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

Brioche pain perdu aux pommes, glace cannelle

Panaché de sorbets, meringues croquantes

Gaufre de Liège, sauce chocolat chaud, glace café