

# Carte du déjeuner

SMUSAUER  
STUEBEL  
RESTAURANT

*Du mercredi au samedi*

*Le dimanche midi, il y a 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		
Cassolette d'escargots au beurre persillé à l'ail	les 6/12	9.80€ / 18.50€
Pâté en croûte au canard, foie gras et noisettes, mesclun		11.80€
Foie gras de canard français maison	la 1/2 portion	14.80€
Chutney aux figues, 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€
Cordon bleu de veau, crème de champignons *	26.80€
Bouchée à la Reine au veau et à la poule, 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/menu-smusauer](http://www.bit.ly/menu-smusauer)

# Carte du dîner

SMUSAUER  
STUEBEL  
RESTAURANT

*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, foie gras et noisettes, mesclun	11.80€
Parmentier de queue de bœuf confite	11.80€
Croquetas dans l'esprit d'une tarte flambée	11.80€
Sur salade de choucroute	
Foie gras de canard français maison	la demi-portion      14.80€
Chutney aux figues, brioche à tête	la portion      21.80€

## Plats

Choucroute aux trois poissons, sauce beurre blanc	29.80€
Noix de Saint-Jacques snackées à l'huile d'olive	29.80€
Mousseline de chou-fleur, poireaux rôtis, pommes bouchon	
Filet de bœuf Simmental au poivre noir concassé, légumes *	32.00€
Magret de canard à l'orange, légumes *	27.80€
Bouchée à la Reine au veau et à la poule, croûte *	26.80€
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	8.80€
Glace vanille, amandes grillées	
Langues de chat maison	
Profiteroles croquantes	9.50€
Glace vanille, sauce chocolat chaud	
Mousse au chocolat	9.50€
Crème anglaise, éclats de chocolat blanc	
Tarte tatin	9.00€
Crème épaisse, glace yaourt	
Crème brûlée à la pistache	9.50€
Baba au rhum ambré	9.50€
Crème fouettée maison	

# **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

*suppl. 3 €*

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