

Carte du déjeuner

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		12.80€
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		13.80€
Presskopf traditionnel, quelques feuilles de salade vinaigrée		11.80€
Foie gras de canard français maison	la 1/2 portion	15.80€
Chutney aux figues, brioche à tête	la portion	22.80€

Plats

Filet de sandre, risotto aux asperges vertes, 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 poularde, croûte *	26.80€
Rognons de veau à la moutarde ancienne *	24.80€
Tête de veau à l'ancienne, bouillon, légumes et sauce gribiche	25.80€

** Garniture au choix :*

Pommes frites, écrasé de pommes de terre, spaetzles maison

Deutsch, English :

www.bit.ly/menu-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		12.80€
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		13.80€
Presskopf traditionnel, quelques feuilles de salade vinaigrée		11.80€
Croquetas dans l'esprit d'une tarte flambée		11.80€
Crème fraîche à la ciboulette		
Foie gras de canard français maison	la demi-portion	15.80€
Chutney aux figues, brioche à tête	la portion	22.80€

Plats

Filet de sandre, risotto aux asperges vertes, 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 *	33.00€
Magret de canard à l'orange, légumes *	27.80€
Bouchée à la Reine au veau et à la poularde, 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	25.80€

* 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	8.80€
Profiteroles croquantes Glace vanille, sauce chocolat chaud	9.50€
Mousse au chocolat Crème anglaise, éclats de chocolat blanc	9.50€
Tarte tatin Crème épaisse, glace yaourt	9.00€
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 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	<i>suppl. 3 €</i>
--	-------------------

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