

Entrées

*Au déjeuner du mercredi au samedi, en plus de menu de la semaine
Au dîner du mercredi au dimanche*

Gravlax de truite maison à l'aneth		15.80€
Galette de pommes de terre, crème à la ciboulette		
Harengs Matjes à la crème à l'alsacienne		12.80€
Pommes Ratte et Granny-Smith		
Cassolette d'escargots	<i>les 6</i>	9.80€
Au beurre persillé à l'ail	<i>les 12</i>	18.50€
Pâté en croûte au canard, foie gras et noisettes, salade		13.80€
Duo de presskopf traditionnel et pâté de campagne		10.80€
Feuilles de salade vinaigrée		
Petite salade mixte au cervelas et emmental		10.80€
Œuf mi-mollet aux asperges blanches vinaigrées		12.80€
Crumble de parmesan		
Foie gras de canard français maison	<i>la demi-portion</i>	15.80€
Chutney aux figues, brioche à tête	<i>la portion</i>	22.80€

Deutsch, English : www.bit.ly/menu-smusauer

Prix TTC. Services et taxes compris
Origine de viande UE sauf mentionné

Plats

*Au déjeuner du mercredi au samedi, en plus de menu de la semaine
Au dîner du mercredi au dimanche*

Filet de turbot, feuilleté aux asperges blanches 29.80€
Beurre blanc, écrasé de pommes de terre

Servi uniquement au dîner

Poêlée de noix de Saint-Jacques en persillade 29.80€
Risotto crémeux et crème de girolles

Filet de bœuf Simmental, sauce poivre noir, légumes * 33.00€

Onglet de bœuf « Vintage Beef » à l'échalote 25.80€
Frites, salade verte

Confit d'agneau de sept heures aux épices * 27.80€
Légumes printanières façon navarin

Bouchée à la Reine 26.80€
Veau, poularde, champignons de Paris, croûte *

Cordon bleu de veau, 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 25.80€

*** GARNITURE AU CHOIX :**

Frites, écrasé de pommes de terre maison, 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 déjeuner 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 | *suppl. 3 €*
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