

## 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 *les 6* 9.80€  
Au beurre persillé à l'ail *les 12* 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€

### *Servi uniquement au dîner*

Œuf mi-mollet aux asperges blanches vinaigrées 12.80€  
Crumble de parmesan

Foie gras de canard français maison *la demi-portion* 15.80€  
Chutney aux figues, brioche à tête *la portion* 22.80€

Deutsch, English : [www.bit.ly/menu-smusauer](http://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€

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

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

### *Servi uniquement au déjeuner du mercredi au samedi*

Salade César traditionnelle au poulet 19.80€

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 Glace vanille, amandes grillées Langues de chat maison	8.80€
Profiteroles croquantes Glace vanille, sauce chocolat chaud	9.50€
Pavlova aux fraises et son sorbet	9.00€
Tartelette au citron meringuée et son sorbet	9.00€
Ananas rôti, glace coco	8.50€
Crème brûlée à la pistache	9.50€

## 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