

## Entrées

Gravlax de saumon maison à l'aneth Pickles de légumes		15.80€
Harengs Matjes à la crème à l'alsacienne Pommes Ratte et Granny-Smith		12.80€
Cassolette d'escargots Au beurre persillé à l'ail	<i>les 6</i> <i>les 12</i>	9.80€ 18.50€
Presskopf traditionnel, salade vinaigrée		10.80€
Petite salade mixte au cervelas et emmental		10.80€
Œuf mi-mollet aux asperges blanches vinaigrées Crumble de parmesan		12.80€
Foie gras de canard français maison Chutney aux figes, brioche à tête	<i>la demi-portion</i> <i>la portion</i>	15.80€ 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

*Notre carte est proposée pour le déjeuner du mercredi au samedi  
et pour le dîner du mercredi au dimanche*

## Plats

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

*Servi uniquement au dîner du mercredi au dimanche,  
et au déjeuner le samedi*

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

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

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  
Asperges blanches, sauce gribiche

Foie gras de canard français  
Chutney et gel du moment, brioche à tête

### \* Plats \*

Poêlée de noix de Saint-Jacques en persillade  
Risotto crémeux, asperges vertes

Filet de bœuf et son jus de cuisson réduit  
Farandole de légumes, pommes grenailles en persillade

| suppl. 3 €

Magret de canard aux épices  
Légumes frais, écrasé de pommes de terre

Bouchée à la Reine  
Veau, poularde, croûte, käseknepfle maison

### \* Desserts \*

Pot de caramel au beurre salé, amandes grillées  
Glace vanille, langues de chat maison

Pavlova aux fraises et son sorbet, crème fouettée

Panaché de sorbets, meringues croquantes

Gaufre de Liège, sauce chocolat chaud, glace café