

Entrées



Tartare de saumon à l'avocat Huile d'olive citronnée		15.80€
Tataki de thon snacké Houmous maison		16.50€
Cassolette d'escargots Au beurre persillé à l'ail	<i>les 6</i> <i>les 12</i>	9.80€ 18.50€
Vitello Tonnato Fines tranches de veau, crème de thon, parmesan, câpres		16.80€
Presskopf traditionnel Quelques feuilles de salade vinaigrée		10.80€
Petite salade mixte au cervelas et emmental		10.80€
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

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 poisson du marché 29.80€
Artichauts à la barigoule, 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, crème de crustacés

Filet de bœuf Simmental, sauce béarnaise, 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€
Fraisier maison, glace yaourt	9.50€
Tartelette au citron meringuée et son sorbet	9.00€
Baba au rhum ambré Crème fouettée maison	9.50€
Crème brûlée à la vanille	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 à l'aneth
Asperges vertes et blanches vinaigrées

Minute de Saint-Jacques
Fenouil croquant à l'huile d'olive citronné

Tartare de bœuf
Vinaigrette thaï et sésame au wasabi

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

* Plats *

Filet de bar de Corse
Risotto crémeux, courgettes en oliviade

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
Glace vanille, amandes grillées, langue de chat maison

Moelleux au chocolat, glace pistache, crème chantilly

Tartelette au citron meringuée et son sorbet

Fraises façon Melba à la glace yaourt