

Entrées



Tartare de daurade, pêche et concombre	16.80€
Huile d'olive au citron vert	
Ceviche de saumon	16.50€
Marinade aux agrumes	
Carpaccio de thon	16.80€
Mousse d'avocat, marinade minute	
Cassolette d'escargots	les 6 10.80€
Au beurre persillé à l'ail	les 12 19.50€
Vitello Tonnato	16.80€
Fines tranches de veau, crème de thon, parmesan, câpres	
Petite salade mixte au cervelas et emmental	10.80€
Foie gras de canard français maison	22.80€
Chutney mangue-ananas, brioche à tête	

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 jeudi au dimanche*

Plats



Filet de daurade snackée 31.50€
Niçoise de légumes, écrasé de pommes de terre aux olives

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

Noix de Saint-Jacques à la plancha 31.50€
Risotto crémeux à la citronnelle

Filet mignon de veau * 31.50€
Aux girolles légèrement crémees

Onglet de bœuf « Vintage Beef » à l'échalote 27.50€
Frites, salade verte

Bouchée à la Reine 28.50€
Veau, poularde, champignons de Paris, croûte *

Cordon bleu de veau, crème de champignons * 27.80€

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne * 26.50€

Tête de veau et son bouillon, légumes, sauce gribiche 26.50€

*** GARNITURE AU CHOIX :**

Frites, écrasé de pommes de terre maison, spaetzles maison

Desserts

Pot de caramel au beurre salé	9.00€
Glace vanille, amandes grillées	
Langues de chat maison	
Profiteroles croquantes	9.50€
Glace vanille, sauce chocolat chaud	
Brioche façon pain perdu aux mirabelles	9.50€
Glace pistache	
Panna cotta à la vanille	8.80€
Compotée de quetsches, crumble à la cannelle	
Baba au rhum ambré	9.80€
Crème fouettée maison	

Menu du déjeuner du dimanche 49.80€

Accord mets & vins 2 verres 14.00€

Menu enfant 12.50€

*Voici un exemple de menu qui change chaque semaine dans le même esprit.
La carte n'est pas proposée.*

*** Entrées ***

Tartare de daurade, pêche et concombre
Huile d'olive citronnée

Carpaccio de saumon à l'huile d'olive
Quelques herbes

Vitello Tonnato

Fines tranches de veau, crème de thon, parmesan, câpres fleurs

Foie gras de canard français maison Chutney mangue-ananas, brioche à tête	<i>suppl. 3 €</i>
--	-------------------

*** Plats ***

Filet de daurade snackée
Poêlée de légumes du Sud, risotto crémeux à la ciboulette

Filet mignon de veau à la crème de girolles
Écrasé de pommes de terre

Cœur de faux-filet de bœuf, sauce au vin rouge
Pommes de terre grenailles en persillade

Bouchée à la Reine
Veau, poularde, champignons de Paris, croûte, spaetzles maison

*** Desserts ***

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

Crumble à l'ananas caramélisé et son sorbet

Pavlova aux fruits rouges, glace pistache

Café liégeois