

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 de bœuf Simmental * 34.00€
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 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

| suppl. 3 €

*** Plats ***

Filet de bar de Corse
Risotto crémeux, courgettes en olivade

Filet de bœuf Simmental 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