SMUSAUER STUEBEL RESTAURANT

Entrées

Gravlax de saumon maison à l'aneth Mousseline de raifort		14.80€
Harengs Matjes marinés à l'alsacienne Pommes de terre en robe tièdes		14.80€
Cassolette d'escargots	*les 6*	10.80€
Au beurre persillé à l'ail	*les 12*	19.50€
Œuf mi-mollet aux girolles en persillade		12.80€
Petite salade mixte au cervelas et emmental		10.80€
Foie gras de canard français maison Chutney aux figues, brioche à tête		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 jeudi au dimanche

Plats

S'MUSAUER STUEBEL
RESTAURANT

Filet de daurade grillée, crème au vin blanc et citron 31.50€
Écrasé de pommes de terre, fondue de poireaux

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

Noix de Saint-Jacques à la plancha 31.50€
Risotto au butternut, beurre blanc au curry

Filet mignon de veau * 31.50€
Aux girolles légèrement crémées

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

S'MUSAUER STUEBEL
RESTAURANT

Desserts

Pot de caramel au beurre salé Glace vanille, amandes grillées Langues de chat maison	9.00€
Profiteroles croquantes Glace vanille, sauce chocolat chaud	9.50€
Crème brûlée à la pistache	9.50€
Torche aux marrons à notre façon	9.50€
Tarte tatin aux pommes Crème épaisse, glace vanille pécan	9.50€
Baba au rhum ambré Crème fouettée maison	9.80€

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 | *suppl. 3 €*

* 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