

# Relais

MANDEREN

## Bienvenue

Relais M est un restaurant cosy où l'on prend le temps de se détendre et savourer des mets gourmands qui changent au grès des saisons.

La carte estivale vous propose des spécialités d'ici mais également des suggestions de saison avec des produits locaux et frais.

Régalez vous nous prenons soin de vous

## Willkommen

*Das Relais M ist ein cosy Restaurant, in dem Sie sich Zeit nehmen können, um sich zu entspannen und Gourmetgerichte zu genießen, die sich mit den Jahreszeiten ändern.*

*Die Frühlingkarte bietet sowohl lokale Spezialitäten, als auch saisonale Gerichte mit vielen lokalen Produkten.*

*Viel Spaß, wir kümmern uns um Sie*

## Welcome

*Relais M is a cosy restaurant where you can take the time to relax and enjoy gourmet dishes that change with the seasons.*

*The summer menu offers local specialities as well as seasonal suggestions with lot of local products.*

*Enjoy, we'll take care of you*

## HORAIRES

### LES SOIRS

Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi  
A partir de 18h30. Fermeture à 23h

### LE MIDI

Le Dimanche de 11h30 à 14h



Pour les enfants c'est demi-portion à demi tarif



# Entrées

## Trio de la mer

SAUMON FUMÉ, TRUITE FUMÉE ET FILET DE HARENG MARINÉ  
*Smoked salmon, smoked trout and marinated chicken fillet*  
*Räucherlachs, geräucherte forelle und marinierte Hering*

16€

## Salade du Relais

SALADE FRAICHE , MAGRET DE CANARD FUMÉ, COPEAUX DE FOIE GRAS,  
 GESIERS ET OEUF DE CAILLE, TOMATE  
*Fresh salad, smoked duck breast, foie gras, gizzards and quail egg, tomato*  
*Frischer Salat, geräucherte Entenbrust, foie gras, Muskelmagen und Wachtelei, Tomate*

ENTRÉE: 18 € PLAT: 22€

## Foie Gras au Ratafia du Stromberg

ACCOMPAGNE DE TOASTS     
*Foie gras with local ratafia with toast*  
*Foie Gras mit lokalem Ratafia und Toast*

18€

## Vol au vent de la mer

ACCOMPAGNE DE RIZ BLANC  
 Vol au Vent from the sea with White Rice  
 Vol au Vent des Meer mit weißem Reis

ENTRÉE: 16 € PLAT: 21 €

## Soupe du Marché

SOUPE DU CHEF AVEC LEGUMES DE SAISON  
 Soup of the day  
 Suppe des Tages

14€

## Apéritif à partager

PLANCHE DE CHARCUTERIE DU VILLAGE  
*Auswahl und Wurstwaren*  
*Selection of charcuterie*

15€





# Plats

## Cordon Bleu

JAMBON , VOLAILLE ET TOMME LOCAUX   
 SAUCE CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE GRENAILLE AUX HERBES DE PROVENCE  
*Local ham, poultry and tomme cheese, mushroom sauce and baby potatoes*  
*Lokaler Schinken, Geflügel und Tomme-Käse, Pilzsauce und Baby-Kartoffel*

22€

## Burger du Relais

STEACK HACHE 180G, CHEVRE ET MIEL  OIGNONS ROUGE, ROQUETTE ET SAUCE  
*Bun, 180g minced steak, goat cheese, honey, red onions, salad and sauce*  
*Brötchen, 180 g Hacksteak, Ziegenkäse, Honig, rote Zwiebeln, Salat und Sauce*

19€

## Parmentier de Canard

CONFIT D'EFFILOCHÉ DE CANARD ET SA PURÉE GRATINEE MAISON   
 Duck parmentier  
 Ente parmentier

24€

## Bouchée à la reine

ACCOMPAGNE DE RIZ BLANC  
 Vol au Vent with White Rice  
 Vol au Vent mit weißem Reis

18€

## Risotto de Scampi

POISSON DU JOUR  
 Scampi risotto  
 Scampi Risotto

22 €

## Brochette de la mer

SAUCE VIERGE MEDITERANEENNE, RIZ BLANC ET LEGUMES  
*Fish skewer White rice and vegetables*  
*Fischspieß Weißer Reis und Gemüse*

24€

## Lasagnes

TOMATES, COURGETTE, EPINARD, BASILIC  
 ET RICOTTA  
*Vegetable lasagna*  
*Gemüse-Lasagne*

19€



## BRUNCH



**VIENS! BRUNCHER  
AU RELAIS**

**29**  
SEPT **BLIND TEST**

**26 ET 27**  
OCT **HALLOWEEN**

**15**  
DEC **NOEL FESTIF**

FORMULE A VOLONTE

## RELAIS MONTAGNARD



**IL REVIENT  
OUVERTURE LE  
18 NOVEMBRE**

## SOIREE BEAUJOLAIS NOUVEAU JEUDI 21 NOVEMBRE

FORMULE FONDUE SAVOYARDE & BEAUJOLAIS

## CONGES ANNUELS

DU 3 NOV. AU 17 NOV. INCLUS  
LE 25 ET 26 DECEMBRE  
LE 1ER JANVIER

# Desserts



## Dessert du jour

A DECOUVRIR DANS LA VITRINE  
Dessert of the day  
Dessert des Tages

6.5€

## Fromages

SÉLECTION LOCALE   
Local Cheese  
Lokal Käse

7.5€

## Gaufres

SUCRE - CONFITURE - NUTELLA - CHOCOLAT - CITRON  
5€      5.5€      6€      5.50€      5.5€

EXOTIC FUN  
glace mangue  
crème fouettée  
coulis fruits rouges  
éclat de meringue

7.8€

POMME COSY  
pommes  
glace vanille  
coulis caramel  
crème fouettée

8.2€

BANANA CRAZY  
bananes  
glace banane  
coulis chocolat  
crème fouettée

8.2€

## Glaces

### Glaces de Ritzing



Vanille



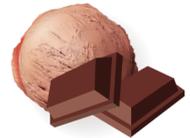
Caramel



Noisette



Tiramisu



Chocolat



Amarena



Café



Fraise



Pistache



Citron



Coco  
Stracciatella



Nougat



Mangue



Mirabelle



Rhum-Raisins



Banane

### TOPPINGS +1€

crème fouettée, coulis caramel, coulis chocolat, coulis café,  
coulis fruits rouges, minis chamallows, bananes fraîches

1 BOULE 2,5€      2 BOULES 4.5€      3 BOULES 6.5€

# Les Coupes



## Banana Split

1 BOULE VANILLE, CHOCOLAT ET FRAISE, MORCEAUX DE BANANES,  
CRÈME FOUETTÉE, SAUCE CHOCOLAT, AMANDES EFFILÉES

9.5€

## Café Liégeois Chocolat Liégeois

1 BOULE VANILLE ET 2 BOULES CHOCOLAT OU CAFÉ, AVEC  
COULIS CHOCOLAT OU CAFÉ AVEC CRÈME FOUETTÉE

8.5€

## Profiteroles et Crème Fouettée

PROFITEROLES GLACE VANILLE AVEC COULIS CHOCOLAT  
CRÈME FOUETTÉE ET AMANDES EFFILEES

1 PROFITEROLE 4€ - 3 PROFITEROLES 9 €

## Tutti Frutti

1 BOULE SORBET MANGUE, MIRABELLE ET CITRON,  
SALADE DE FRUITS, CRÈME FOUETTÉE ET COULIS FRUITS ROUGES

9.5€

## Dame Blanche

3 BOULES DE GLACES VANILLE, COULIS DE CHOCOLAT  
CRÈME FOUETTÉE

8.5€

## Spéciale Relais M

NOUGAT, NOISETTE, CARAMEL, COULIS CRAMEL,  
ECLAT DE MERINGUE ET CREME FOUETTEE AVEC AMANDES EFFILEES

8.5€

## Le Colonel

SORBET CITRON  
VODKA 4CL

8.5€

## Mirabelle



SORBET MIRABELLE  
EAU DE VIE MIRABELLE

# Vins Blanc

	Verre 14cl	Bouteille 75 cl
<b>MOSELLE</b>  		
Les Blasons - Domaine Sontag	6.1 €	29 €
Muller Thurgau - Domaine Sontag	5.1€	25 €
Auxerrois - Mur du Cloître - Haute Kontz	7,1 €	39 €
Feuilles d'Automne - Domaine Stromberg - Sec	5.9 €	28 €
Feuilles d'Automne - Domaine Stromberg - Demi-Sec		29 €
<b>BOURGOGNE</b>		
Perles d'or Aligoté - Domaine Thevenot	5.9 €	28 €
<b>ALSACE</b>		
Pinot Gris - Domaine Lorentz	6,4 €	31 €
<b>SUD OUEST</b>		
Jurançon Cuvée Royale	6,4 €	31 €
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>		
Chardonnay - Les Jamelles	5.1 €	25 €

# Rosé

<b>PROVENCE</b>		
Gourmandise - St Tropez	4.6€	22 €
<b>SUD OUEST</b>		
Collioures - Domaine des Templiers	6.1€	29 €
<b>CORSE</b>		
Don Paolu	5.6 €	25 €
<b>MOSELLE</b>  		
Pinot Noir - Domaine Sontag	4.7 €	22 €

# Vins

## VINS & BULLES

### Rouge

MOSELLE 

Verre 14cl    Bouteille 75 cl

Pinot Noir - Mur du Cloître - Haute Kontz	7,5€	40,5 €
Pinot Noir - La Barrique - Domaine Stromberg	7€	35 €

### BORDEAUX

Château Guibeau Bio - Puisseguin St Emilion	5,9€	26 €
Jalousie - Vignobles Jalouis Beaulieu	5,9€	27 €

### BEAUJOLAIS

-	€	€
---	---	---

### VALLEE DU RHONE

Côte du Rhône - St Estève Bio	5,9€	26 €
-------------------------------	------	------

### SUD OUEST

Funambule - Domaine des Templiers	6.2€	29 €
-----------------------------------	------	------

### Bulles

	14cl	75cl		14cl	75cl
<b>CHAMPAGNE</b>			<b>CRÉMANT</b>		
Moutard	9 €	45 €	Gustave Lorentz - Alsace	6 €	30 €
Kir Royal	11 €		Kir Vin Blanc	8 €	
Veuve Clicquot		85 €	Kir Crémant	10 €	

*Prix Taxes et Service Compris*

# Boissons Chaudes



## HOT DRINKS

### CAFÉ NESPRESSO

Espresso, Lungo, Décaféiné	2.4 €
Décaféiné	2.4 €
Double Espresso	3.5 €
Latte	3.2 €
Latte Macchiato	3.5 €
Cappuccino	3.2 €
Café Viennois	3.5 €
Espresso Macchiato	2.6 €
Café Frappé	4.2 €

### CHOCOLATS

Chocolat Chaud Classique	3.5 €
Chocolat Viennois	3.9 €
Chocolat Nutella	4.2 €
Chocolat Menthe	4.2 €
Option Chamallow	+ 0.5 €
Option Sirop	

### THÉ / INFUSION DAMMAN

Earl Grey	
Ceylan	
Thé Vert	
Thé Vert Jasmin	
Thé Vert Menthe	
Coquelicot Gourmand	
Noir Fruits Rouges	3.2 €
Infusion Camomille	
Infusion Verveine	
GIMBER infusion (concentré de gingembre)	

### DIGESTIFS 4cl

Irish Coffee	7.5 €
Espresso Martini (vodka, espresso)	10.5 €
Get 27	4 €
Limoncello	5 €
Disaronna Amaretto	5 €
Baileys	4.5 €
Cointreau	5 €
Grand Marnier	5.5 €
Père Magloire Calvados	6 €
Hennessy Cognac	8 €
Armagnac	7 €
Liqueur	4 €
Eau de vie	4.5 €



## Les producteurs

Pour leur respect des traditions, leur savoir-faire et leur proximité, nous nous fournissons auprès des producteurs locaux  tous labelisés Qualité Moselle 

*Für ihren Respekt vor den Traditionen, ihr Know-how und ihre Nähe beziehen wir von diesen lokalen Produzenten.  
We source from these local producers for their respect for traditions, their know-how and their proximity.*

FRUITS  
LÉGUMES  
VIANDES

FROMAGES

VINS

DISTILLERIE

MIEL  
GLACES  
BIERE

*Ferme du Chambeyron - Rettel*

*Ferme Breit - Manderen*

*Ferme Porten - Manderen*

*Ferme Breit - Manderen*

*Chèvre'rit - Apach*

*Ferme les Grands Vents - Kirsch les Sierck*

*Domaine Sontag - Contz les Bains*

*Mur du cloître - Haute Kontz*

*JM Leisen - Petite Hettange*

*Rucher des Ducs de Lorraine - Sierck*

*Glaces de Ritzing - Ritzing*

*Ovata - Bouzonville*

*Papyllon - Sierck les Bains*

## Votre évènement

Besoin ou envie de rassembler vos amis, votre famille lors d'un évènement?

L'équipe du Relais sera aux petits soins pour vous accueillir midi ou soir en vous proposant des espaces selon vos besoins pour un mariage, une cousinade, funérailles, anniversaire et n'importe quelle occasion pour se réunir et profiter d'être ensemble.

### HORAIRES

#### LES SOIRS

Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi  
A partir de 18h30. Fermeture à 23h

#### LE MIDI

Le Dimanche de 11h30 à 14h