



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 12h à 14h



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



Entrées

Gravlax de Saumon au Gin (4)

ET BETTERAVES AVEC CREME ANETH
Salmon gravlax with gin and beetroot and dill cream
Gravierter Lachs mit Gin und Rüben

16€

Salade du Relais (3)

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

ENTRÉE: 16€ 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



19€

Melon & Jambon de la ferme Porten

PLANCHE DE L'ÉTÉ AVEC SALADE VERTE  
Melon & Ham from the Farm with Green Salad
Melone & Schinken mit grünem Salat

16€

Pâté Lorrain (1, 3)

DE LA BOULANGERIE LINSTER DANS SA CROUTE AVEC SALADE VERTE
Paté Lorrain with Green Salad
Lorraine-Paté mit grünem Salat



16€

Salade Tomates anciennes et Mozza (7)

SALADE DE TOMATES AVEC MOZZARELLA SAUCE OLIVE BASILIC
Tomato salad with mozzarella with olive basil sauce
Tomatensalat mit Mozzarella mit Oliven-Basilikum-Sauce

15€

Apéritif à partager

PLANCHE DE CHARCUTERIE DU VILLAGE
Auswahl und Wurstwaren
Selection of charcuterie

15€





Plats

Cordon Bleu (3,7)

JAMBON , VOLAILLE ET TOMME LOCALES 
 SAUCE CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE RÔTIES
Local ham, poultry and tomme cheese, mushroom sauce and roasted potatoes
Lokaler Schinken, Geflügel und Tomme-Käse, Pilzsauce und Kartoffel
 22€

Entrecôte de Simmental

ENTRECÔTE DE BOEUF 260GR AVEC SAUCE ROQUEFORT (7), POMMES DE TERRES RÔTIES ET SALADE
Entrecote beef 260g , roasted potatoes and green salad
Rinderentrecôte 260g mit Roquefortsauce, Bratkartoffeln und Salat
 25€

Tartare de Bœuf (3)

CAPRES, ECHALOTTES, CORNICHONS, OEUF ET
 CONDIMENTS AVEC SALADE ET POMMES RÔTIES
Steak tartare with potatoes
Tatarbeefsteak mit Kartoffeln
 24€

Bouchée à la reine (3, 7)

ACCOMPAGNE DE RIZ BLANC OU POMMES DE TERRES RÔTIES
Vol au Vent with White Rice
Vol au Vent mit weißem Reis
 19€

Suggestion du chef

VIANDE DU JOUR
 Meat of the day 
 Fleisch des Tages

A l'ardoise

Filet de poisson (4)

POISSON DU JOUR
Fish of the day
Fisch des Tages
 A l'ardoise

Risotto de Scampis (2,7)

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€



Menus

Menu M

Saumon Gravlax
ou
 Pâté Lorrain

Bouchées à la reine
 accompagné de son riz

ou
 Cordon Bleu Maison à la
 Tomme et jambon fumé locaux

Dessert du Jour **ou**
 2 boules de glaces

35 €

Menu

Melon Jambon
ou
 Salade Tomates Mozza

Tartare de Bœuf
ou
 Risotto aux Scampis

32 €

Menu Signature

Gravlax de Saumon au Gin

Foie Gras Maison au Ratafia

Trou Lorrain Citron

Plat au choix

Assiette de Fromages locaux

Dessert au choix

70 €
 (menu pour l'ensemble de la table)



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

BLIND TEST & KARAOKE

3EME JEUDI DU MOIS

17 AVRIL - 15 MAI - 19 JUIN - 17 JUILLET

SOIREE REPAS à partir de 18h30

Adulte : 30 € - Enfant : 10€ (<10 ans) - de 5 ans gratuit

PLANCHE A PARTAGER
COQUELET ET POMMES RÔTIÉS
CAFE GOURMAND

SOIREE SANS REPAS à partir de 21H

Entrée à partir de 21h avec 1 conso : Adulte : 15 € - Enfant : 10€ (<10 ans)

RESERVATION SUR YURPLAN RELAIS MANDEREN



VIENS! BRUNCHER AU RELAIS

20
AVRIL

PAQUES

FESTIF

25
MAI

FETE DES MERES

22
JUN

WELCOME SUMMER

13
JUILLET

BLEU, BLANC, ROUGE

17
AOUT

BORA BORA

28

QUIZ-BLIND TEST

RESERVATION SUR YURPLAN RELAIS MANDEREN



Desserts

Dessert du jour

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

8.4€

Fromages (7)

SÉLECTION LOCALE 
Local Cheese
Lokal Käse

7.8€

Salade de Fruits Frais

ACCOMPAGNEE D'UNE BOULE DE SORBET MANGUE
 7.5 €

Fondant Chocolat (3)

ACCOMPAGNE D'UNE BOULE DE GLACE VANILLE ET CHANTILLY
 9 €

Glaces

Glaces de Ritzing (7)



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 speculos
 coulis fruits rouges, chamallows, bananes fraîches

1 BOULE 2,8€

2 BOULES 5€

3 BOULES 7.5€

Les Coupes (7)

Café Liégeois ou Chocolat Liégeois

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

8.5€

Banana Split

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

9.5€



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, CAMEL, COULIS CAMEL,
ECLAT DE MERINGUE ET CREME FOUETTEE AVEC AMANDES EFFILEES

9.5€

Le Colonel

SORBET CITRON
VODKA 4CL

8.5€

Mirabelle

SORBET MIRABELLE
EAU DE VIE MIRABELLE

Gaufres (3, 7)

SUCRE - CONFITURE - NUTELLA - COULIS CHOCOLAT - CITRON

5€

5.5€

6€

5.50€

5.5€

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

POMME COSY
pommes
glace vanille
coulis caramel
crème fouettée

BANANA CRAZY
bananes
glace banane
coulis chocolat
crème fouettée

10.20€

Vins

WHITE WINE

Blanc

MOSELLE



Verre 14cl Bouteille 75 cl

Les Blasons - Sontag	Sec, Élégant, équilibré et fleuri	6.9 €	31 €
Muller Thurgau - Sontag	Sec, rafraîchissant et léger	6.1€	28 €
Auxerrois - Mur du Cloître	Minéral, sec, et bien charpenté 2020	8.2 €	46 €
Feuilles d'Automne - Stromberg	Sec	6.9 €	32 €
Feuilles d'Automne - Stromberg	Demi Sec		32 €
BOURGOGNE			
Perles d'or Aligoté - Thevenot	Vin frais et fruité		35 €
ALSACE			
Pinot Gris - Domaine Lorentz	Opulent, Capiteux et velouté	7.4 €	32 €
Pinot Blanc - Coeur de cru - Bléger	Délicat, fraîcheur et souplesse 2022 		28 €
Gewurtraminer - Seducteur- Bléger	Corsé et bien charpenté 2020 		32 €
Riquewihr - Marcel Deiss	Sec, Riesling et Pinot Gris 2022		78 €
Ribeauvillé - Marcel Deiss	Sec, Riesling et Sylvaner 2023		60 €
Engelgarten - Marcel Deiss	Sec, Minéral et Pierreux 2022		82 €
Grasberg - Marcel Deiss	Demi-sec, exotique, gras et lumineux 2019		75 €
Riesling -Vendanges tardives- Bléger	Rare, prestigieux, moelleux 2015 		58€ (50 cl)
SUD OUEST			
Jurançon Cuvée Royale	Jurançon Cuvée Royale	7.4 €	32 €
LANGUEDOC ROUSSILLON			
Chardonnay - Les Jamelles	Chardonnay - Les Jamelles	5.9 €	31 €

Vins

RED WINE

Rouge

MOSELLE



Verre 14cl Bouteille 75 cl

Pinot Noir - Mur du Cloître - Haute Kontz

8.5€ 44 €

Pinot Noir - La Barrique - Domaine Stromberg

7€ 37 €

BORDEAUX

Château Guibéau - Puisseguin St Emilion 

6.5€ 29 €

Jalousie - Jalouis Beaulieu Puissance aromatique, fraîcheur, fruits noirs

5,9€ 27 €

BEAUJOLAIS

-

€ €

BOURGOGNE

Morgon - Domaine Ferraud

Charpenté, puissant, riche et charnu

7.5 € 34 €

VALLEE DU RHONE

Côte du Rhône - St Estève

Puissant, savoureux

6.1€ 28 €

SUD OUEST

Les 12 Leçons - D. des Templiers Souple, gourmandise et sensualité 2021

6.2€ 29 €

Vins

ROSÉ

Rosé

		Verre 14cl	Bouteille 75 cl
PROVENCE			
Gourmandise - St Tropez	Gourmandise - St Tropez	4.9€	25 €
SUD OUEST			
Collioures - Domaine des Templiers	Collioures - Domaine des Templiers	6.1€	29 €
CORSE			
Don Paolu	Don Paolu	5.9 €	28 €
MOSELLE			
Pinot Noir - Domaine Sontag	Pinot Noir - Domaine Sontag	4.9 €	25 €



Bulles

		14cl	75cl
CHAMPAGNE			
Moutard		9 €	45 €
Kir Royal		11 €	
Veuve Clicquot			95 €

CRÉMANT			
Gustave Lorentz - Alsace		7 €	30 €
Bléger - Brut Coeur de Cru - Alsace			38 €
Kir Vin Blanc		8 €	
Kir Crémant		10 €	

Boissons Chaudes



HOT DRINKS

CAFÉ NESPRESSO

Espresso, Lungo, Décaféiné	2.8 €
Décaféiné	2.8 €
Double Espresso	3.6 €
Latte	3.5 €
Latte Macchiato	3.5 €
Cappuccino	3.5 €
Café Viennois	3.9 €
Espresso Macchiato	2.9 €
Café Frappé	4.2 €

CHOCOLATS

Chocolat Chaud Classique	4.2 €
Chocolat Viennois	4.9 €
Chocolat Nutella	5.5 €
Chocolat Menthe	4.9 €
Option Chamallow	+ 1 €
Option Sirop	

THÉ / INFUSION DAMMAN

Earl Grey	
Ceylan	
Thé Vert	
Thé Vert Jasmin	
Thé Vert Menthe	
Coquelicot Gourmand	
Noir Fruits Rouges	3.9 €
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	6.5 €
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



Allergènes

1	2	3	4
			
GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS
			
ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS A COOQUE
5	6	7	8

N'hésitez pas à nous consulter si besoin nous saurons vous conseiller si vous présenter des allergies ou intolérances.

Sur demande, lors de la réservation, nous sommes en mesure d'adapter notre carte pour convenir aux régimes spéciaux.