



# 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'ÉTE 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*

26€

## 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

PLANCHE À PARTAGER  
½ POULET ET POMMES RÔTIES  
CAFE GOURMAND

Adulte : 35 € - Enfant : 25€ (<10 ans) - de 5 ans gratuit

SOIREE SANS REPAS à partir de 21H

Entrée à partir de 21h avec 1 conso : Adulte : 17 €



## VIENS! BRUNCHER AU RELAIS

20 PAQUES FESTIF  
AVRIL

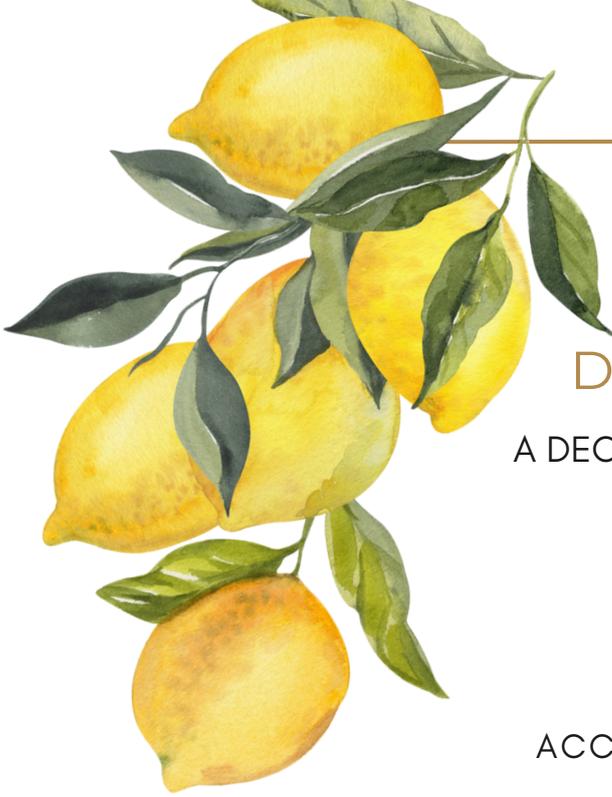
25 FETE DES MERES  
MAI

22 WELCOME SUMMER  
JUN

13 BLEU, BLANC, ROUGE  
JUILLET

17 BORA BORA  
AOUT

28 QUIZ-BLIND TEST



# 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 €
<b>BOURGOGNE</b>			
Perles d'or Aligoté - Thevenot	Vin frais et fruité		35 €
<b>ALSACE</b>			
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)
<b>SUD OUEST</b>			
Jurançon Cuvée Royale	Jurançon Cuvée Royale	7.4 €	32 €
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>			
Chardonnay - Les Jamelles	Chardonnay - Les Jamelles	5.9 €	31 €

Contiennes des sulfites  
Prix Taxes et Service Compris

 Agriculture Biologique

# 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 - Jalous 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
<b>PROVENCE</b>			
Gourmandise - St Tropez	Gourmandise - St Tropez	4.9€	25 €
<b>SUD OUEST</b>			
Collioures - Domaine des Templiers	Collioures - Domaine des Templiers	6.1€	29 €
<b>CORSE</b>			
Don Paolu	Don Paolu	5.9 €	28 €
<b>MOSELLE</b>			
Pinot Noir - Domaine Sontag	Pinot Noir - Domaine Sontag	4.9 €	25 €



# Bulles

		14cl	75cl
<b>CHAMPAGNE</b>			
Moutard		9 €	45 €
Kir Royal		11 €	
Veuve Clicquot			95 €
<b>CRÉMANT</b>			
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

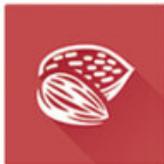
Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi  
A partir de 18h30. Fermeture à 23h

#### LE MIDI

Le Dimanche de 11h30 à 14h



# Allergènes

1	2	3	4
			
GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS
			
ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS A COOQE
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.