



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 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 Karte 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 menu offers local specialities as well as seasonal suggestions with a lot of local products.

Enjoy, we'll take care of you

HORAIRES

LES SOIRS

Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi
À partir de 18h30.

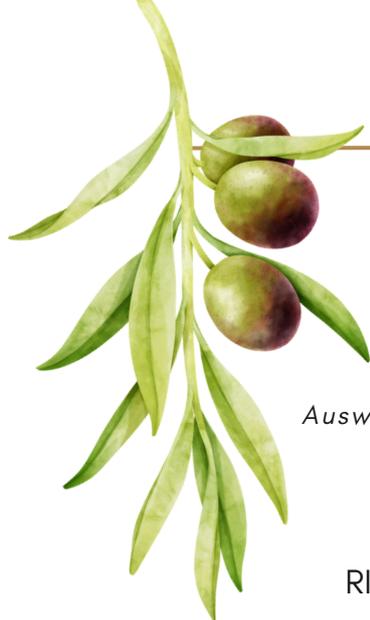
LE MIDI

Le Dimanche de 12h à 14h

Pour le bien être de notre équipe nous fermons le restaurant à 23h le soir et à 16h le dimanche midi.



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



A partager

Planche Mixte (7)  

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES

Auswahl und Wurstwaren und Käse / Selection of charcuterie and Cheese

15 €

Assiette Tapas (7, 1)  

RILLETTE POULET, BURRATINE, HOUMOUS, FUSEAU LORRAIN
ET FOCACCIA

*Hühnerrillettes, Burratina, Hummus, Lothringer Fuseau / chicken rilette,
burrata, hummus, dried sausage*

15 €

Entrées

Trio de Saumon, Hareng Mariné et Truite Fumé 

Trio aus Graved Lachs, mariniertem Hering und geräucherter (4)

Trio of Gravlox Salmon, Marinated Herring and Smoked Trout Forelle (4)

17 €

1/2 Flammenkuche aux légumes 

AVEC SALADE VERTE (6)

Flammekueche with green Salad / Flammenkuche mit grüne Salad

12.5 €

Salade du Relais (3) 

MAGRET DE CANARD FUMÉ, COPEAUX DE FOIE GRAS ET OEUF NUAGE, PIGNONS, CROUTONS

Fresh salad, smoked duck breast, foie gras and quail egg, tomato

Frischer Salat, geräucherte Entenbrust, foie gras, Muskelmagen und Wachtelei, Tomate

ENTRÉE: 16€ PLAT: 22€

Foie Gras au Ratafia du Stromberg   

Foie gras with local ratafia with toast / Foie Gras mit lokalem Ratafia und Toast

19 €

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 €

Potage du Jour   

AUX LEGUMES DU MARCHE

Suppe des Tages / Soup of the day

14 €





Plats

Cordon Bleu (3,7)



JAMBON , VOLAILLE ET TOMME LOCALES
SAUCE CHAMPIGNONS

Local ham, poultry and tomme cheese, mushroom sauce
Lokaler Schinken, Geflügel und Tomme-Käse, Pilzsauce

22€

Pièce du Boucher

VIANDE DE BOEUF DU JOUR
Beef of the day / Rindfleisch des Tages

26 €

Burger du Relais (3,7)



STEACK 150G, CHEVRE, MIEL, CORNICHON AIGRE DOUX,
OIGNONS FRITS, SAUCE MAISON

Ziegenkäse-Honig-Burger / goat cheese and honey burger

22 €

Magret de Canard



SAUCE ORANGE ET MIEL

Entenbrust mit Orangen-Honig-Sauce / duck breast with orange and honey sauce

24 €

Bouchée à la reine (3, 7)



LA RECETTE TRADITIONNELLE A LA POULE
Vol au Vent / Vol au Vent

19 €

Poisson du jour(4)



Fisch des Tages / Fish of the day

24 €

Plat vegetarien(8)



PURÉE DE PATATES DOUCES, CHAMPIGNONS POELES,
NOISETTES, NOIX ET OEUF MI-CUIT

18 €

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Pommes de Terre Roties

Riz

Purée de patates douces

Salade Verte





Menus

Relais M

Campagnard

Trio de la Mer

ou

Planchette Charcuteries



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 €

Pâté de campagne

Fuseau Lorrain

Crudités



Jambon Blanc

Jambon sec

Pommes de terres rôties

Fromage blanc aux herbes

Salade Verte

24 €

Menu Signature

Trio de la Mer



Foie Gras Maison au Ratafia



Trou Lorrain Mirabelle



Plat au choix



Dessert au choix

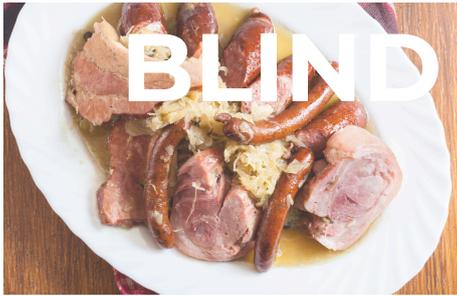


62 €

Assiette de Fromages locaux +7.5€

(menu pour l'ensemble de la table)





BLIND

TEST & DANCE

3EME JEUDI DU MOIS

18 SEPT - 16 OCTOBRE - 18 DEC

SOIREE & REPAS à partir de 19h

PATE DE CAMPAGNE - CRUDITES
CHOUCROUTE ROYALE DE LAURENT
CAFE OU THE GOURMAND

Adulte : 39 € - Enfant : 25€ (<10 ans) - de 5 ans gratuit

VIENS! BRUNCHER AU RELAIS

28
SEPT

QUIZ-BLIND TEST

25-26
OCTOBRE

HALLOWEEN

16
NOV

PYJAMA PARTY

7
DEC

ST NICOLAS FESTIF

25
JANV

JEUX DE SOCIETE

15
FEV

ST VALENTIN FESTIF

RESERVATION DES EVENEMENTS
SUR WWW.YURPLAN.COM RELAIS MANDEREN

OCTOBER FEST

1er au 5 OCTOBRE

Carte Inédite
Spécialités Bavaroises
Choucroute, Knepfle, Choucroute, Gromperekichelcher...



SOIREE BEAUJOLAIS NOUVEAU

JEUDI 20 NOVEMBRE

CHOUCROUTE ROYALE & BEAUJOLAIS



RELAIS MONTAGNARD

RESTAURANT EPHEMERE
RACLETTE, TARTIFLETTES, FONDUE, MONT D'OR...



OUVERTURE LE
5 NOVEMBRE

CONGES ANNUELS HIVER

27 octobre au 2 Novembre inclus
LE 25 ET 26 DECEMBRE
LE 1ER JANVIER

Desserts

Desserts du jour

Dessert of the day
Dessert des Tages

8.4€

Fromages (7)

SÉLECTION LOCALE
Local Cheese
Lokal Käse

7.8€

Fondant Chocolat (3)

ACCOMPAGNE DE GLACE VANILLE ET CHANTILLY

9 €

Glaces

Les inédites

ECLAIR PARIS BREST



7.5 €

KOUGLOF MARC DE
GEWURZTRAMINER



7.5 €

VACHERIN 
VANILLE FRAISE



8.4€

Les Boules

Glaces de Ritzing (7)  



Vanille



Caramel



Noisette



Tiramisu



Chocolat



Amarena



Café



Fraise



Pistache



Citron



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 3€

2 BOULES 5.5€

3 BOULES 8€

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

9.5€

Banana Split

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

9.8€

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

Mirabelle

SORBET MIRABELLE
EAU DE VIE MIRABELLE 4CL

8.5€

Gaufres (3, 7)

SUCRE - CONFITURE - NUTELLA - TOPPING 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

10.50€

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 €

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 €

BORDEAUX

Château Guibeau - Puisseguin St Emilion



6.1€ 28 €

Jalousie - Jalouis Beaulieu

5.9€ 27 €

BOURGOGNE

Côtes Chalonnaise Pinot Noir - Les Vignerons de Buxy

36 €

Hautes Côtes de Beaune - AOC - Château de Melin

52 €

BEAUJOLAIS

Morgon - Domaine Ferraud

7.9 € 36 €

Chenas "Vieilles Vignes" - Les deux Flèches

45 €

Julienas Coeur de Granit AOC - Château de Chenas

38 €

VALLEE DU RHONE

Côte du Rhône - St Estève

6.1€ 28 €

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Chifoumi - Collioure D. des Templiers

7.5€ 34 €

Cabardes Rouge - Domaine Galy AOP - La Galynette

28 €

Pour les belles occasions...

BOURGOGNE

Pommard - Château de Melin AOC

95 €

Marsannay - Cuvée St Urbain -AOP Domaine Fournier

82 €

VALLEE DU RHONE

Côte Rôtie Rouge - Pierre Gaillard AOP

105 €

Prix Taxes et Service Compris



Agriculture Biologique

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	8.5 €
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
Papillon - 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.

Ouverture du restaurant les midis pour les groupes à partir de 20 couverts.



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.