

A watercolor illustration of a classical bust, possibly of a woman, with a serene expression. The bust is rendered in soft, blended tones of white, grey, and beige. It is adorned with various floral and foliage elements. To the left, there are green fern-like leaves, a branch with small brown berries, and two large, light pink flowers. Above the bust, there are tall, feathery dried grasses in shades of brown and tan. To the right, there are more flowers, including a large, vibrant orange-red rose and several smaller white flowers with pink centers. The background is a plain, light cream color.

Relais
MANDEREN

*Bar
Augustin*

Mardi: 14h à 21h30

Mercredi à Dimanche: 8h à 22h

Petite restauration toute la journée

Fermé le lundi et le mardi matin

Something to drink



Coca Cola, Coca Cola zéro (33cl) Orangina (25cl)
 Schweppes Tonic/Agrumes/Pink, Oasis, Sprite,
 Lipton Ice Tea Pêche (25cl)
 Perrier (33cl)
 Limonade (33cl)

Softs

3.6 €

3.4 €

3.2 €

3.5 €

Jus

3.5 €

Looza 20 cl

orange, pomme, ACE, ananas, abricot, passion maracuja, fraise, tomate

Orange, Apfel, ACE, Ananas, Aprikose, Passion Maracuja, Erdbeere, Tomato

Orange, Apple, ACE, Pineapple, Apricot, Passion Maracuja, Strawberry, Tomato

Jus pressé orange (25cl) / citron (8cl)

5.2€ / 4.5 €

Gepresster Saft Orange (25cl), Zitrone (8cl)

Squeezed juice orange (25cl), lemon (8cl)

Jus de Pomme Local et Artisanal - Leisen - sans sucres ajoutés

3.5 €

Sirops

3 € / 3.9 €

Sirup à l'eau Lodyss/ Diabolo Sirup / Sirup with Limonade

fraise, menthe, grenadine, framboise, citron, pêche, orgeat, cassis, coco, violette,

Erdbeere, Minze, Grenadine, Himbeere, Zitrone, Pfirsich, Orgeat, Schwarze Johannisbeere, Kokosnuss, Veilchen

Strawberry, mint, grenadine, raspberry, lemon, peach, orgeat, blackcurrant, coconut, violet

Speciales

5.5 € / Happy Hour 4.5 €

Ginger Beer 37.5cl

Gimber Soda (gingembre, citron, herbes) 33cl

4 €

Kombucha

6€

Eaux

	25cl	50cl	1l
Eau Plate Lodyss	2.8 €	3.9 €	5.4 €
Eau gazeuse Lodyss	2.8 €	3.9 €	5.4 €

Eau Plate Lodyss

Stilles/ Still

Eau gazeuse Lodyss

Sprudel /Sparkling

Prix Taxes et Service Compris

Bières

pression et Bouteilles

HAPPY
hour
17h - 19h

Pression Battin 50cl 5€

Pression Ovata 50cl 6€

PRESSION FASSBIER / DRAFT

	30cl	50 cl
BATTIN PILS 5°	4 €	6 €
BATTIN DU MOMENT	4.5 €	6.5 €
OVATA BISE - IPA	4 € (25cl)	7 €
PANACHÉ	4.5 €	6.5 €
BIÈRE PICON	5 €	7 €
MONACO	4.7 €	6.8 €

LOCAL BEERS / LOKAL BIER

OVATA

*Rencontre amicale à Bouzonville
Bière artisanale, bio et contemporaine*

	33cl
Bise 5.5° Ipa	
Bohème 5.5° Vienna Kölsch	5 €
Nida 5.3° Pale Ale	

PAPYLLON

*Brasserie familiale à Sierck les Bains
Des ingrédients naturels et locaux*

	33cl
3 Frontières 5° Pale Ale	
Bee Happy 7° Honey Ale	5 €
Nova 5° Saison Tropicale	

BOUTEILLES FLASCHE / BOTTLE

BIERE / BIER

	33 cl
Battin Fruité 4.3°	5 €
Battin Brune 7.2°	5 €
Battin Extra 6.3°	5.4 €
Corona 5.9°	5.2 €
Clausthaler	3.5 €
(sans/ohne/without alcool)	

CIDRE / CIDER

*Sorre - Cidrerie Familiale Bretonne
depuis 1952 proche de Saint Malo*

	33 cl	75 cl
Cidre Brut	4.8 €	14 €
Cidre Doux	4.8€	14 €
Cidre à la châtaigne		15 €

Cocktails

LES CLASSIQUES

8,50€

HAPPY
Hour

17h - 19h

Les Classiques 7 €

Mocktails 5.5 €



Mojito
Gin Tonic
Hugo
Aperol Spritz



Boron Boron

MALIBU 4CL
JUS D'ORANGE 6CL
GRENADINE 1CL

Blen

RHUM 4CL
LIMONADE 6CL
CURACAO 2CL



Margarita Ananas

TEQUILA 4CL
ANANAS 5CL
CITRON VERT 1CL

Tequila Sunrise

TEQUILA 6CL
JUS D'ORANGE 12CL
GRENADINE 2CL



Mocktails

6,50€



GIN FREE TONIC
RELAIS SUNRISE
MOJITO VIRGIN
VIRGIN COLADA
COCO LOCO

Gin sans alcool Ceders - Tonic
Jus orange, ananas, grenadine
Citron, Menthe fraiche, soda water
Lait de coco, jus ananas
Jus ACE, lait coco, citron vert, sirop framboise

Prix Taxes et Service Compris

Cocktails

SIGNATURE

10.50€

Moscow Mule



VODKA 4CL
GINGER BEER
JUS DE CITRON VERT

Pink dream



CHAMPAGNE 10CL
LIQUEUR DE LITCHI 1CL
BITTER PAMPLEMOUSSE
SIROP DE FRAMBOISE

Pina Colada



RHUM BLANC 4CL
RHUM AMBRE 2CL
JUS ANANAS
LAIT DE COCO

Sex on the beach



VODKA 4CL
LIQUEUR PECHE 2CL
JUS CRANBERRY
JUS ORANGE
GRENADINE



Irish Trash Can

VODKA 2CL
GIN 2CL
RHUM 2CL
TRIPLE SEC 2CL
RED BULL
SIROP CURACAO

Martini Banane



LIQUEUR BANANE 3CL
MARTINI BLANC 3CL
VODKA 3CL

Votre recette

FAITES NOUS PART DE
VOS ENVIES



ALL THE DAY
DEN GANZEN TAG

SAVOUREZ NOS PLANCHE



15 €

VIEL SPASS MIT UNSEREN BOARDS
ENJOY OUR BOARDS

1. FROMAGES

*Notre sélection de la semaine
au lait de vache et chèvre*

*Auswahl an lokalem Ziegen- und Kuhkäse
Selection of local goat and cow cheese*

2. CHARCUTIER

*Jambon cuit, pâté de campagne,
rillettes de poulet, fromage de tête*

*Gekochter Schinken, Landpastete,
Hähnchen-Rillettes, "Kopfkäse"
Cooked ham, country pâté,
chicken rillettes, "head cheese"*

3. SALAISONNIER

*Jambon sec, coppa,
saucisson, jambon cuit*

*Rohschinken, Coppa, Wurst, Kochschinken
Cured ham, coppa, sausage, cooked ham*

4. MIXTE

Fromages & Charcuteries

*Auswahl an Käse und Wurstwaren
Selection of cheeses and charcuterie*

*+ planche accompagnée de crudités et pomme de terre + 5 €
mit rohem Gemüse und Potatoes / with raw vegetables and potatoes*

LE SNACKING CHAUD



PATE LORRAIN

14 €

de la Boulangerie Linster

marinated pork and veal that is wrapped in puff pastry



FOCACCIA AUX LEGUMES

12 €

*Tomates, courgette, poivron, fromage
et salade verte*

FOCCACCIA Gemüse - Focaccia Vegetables



QUICHE

12 €

Lorraine ou Légumes avec salade verte

*Lorraine oder Gemüse mit grüner Salat
Lorraine or vegetables with green Salad*



CROQUE MONSIEUR

12 €

*Jambon, fromage et béchamel à la moutarde
sur pain de campagne accompagné de salade*

Prix Taxes et Service Compris

Vins Blanc

MOSELLE



Verre 14cl Bouteille 75 cl

Les Blasons - Sontag	Elégant, équilibré et fruité	7.1 €	33 €
Muller Thurgau - Sontag	Sec, rafraîchissant et léger	6.1 €	28 €
Auxerrois - Mur du Cloître	Corsé 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	6.9 €	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	6.9 €	32 €
-----------------------	-----------------------	-------	------

LANGUEDOC ROUSSILLON

Chardonnay - Les Jamelles	Chardonnay - Les Jamelles	5.9 €	31 €
---------------------------	---------------------------	-------	------

Vins Rosé

Verre 14cl Bouteille 75 cl

PROVENCE

Gourmandise - St Tropez

Gourmandise - St Tropez

4.9€

25 €

CORSE

Don Paolu

Don Paolu

5.9 €

28 €

MOSELLE



Pinot Noir - Domaine Sontag

Pinot Noir - Domaine Sontag

6.1 €

28 €

Bulles

14cl 75cl

CHAMPAGNE

Moutard

9 €

45 €

Kir Royal

11 €

Veuve Clicquot

85 €

CRÉMANT

Gustave Lorentz - Alsace

7 €

30 €

Bléger - Brut Coeur de Cru - Alsace

38 €

Kir Vin Blanc

8 €

Kir Crémant

10 €

(mirabelle, cassis, violette)

Vins

RED WINE

Rouge

MOSELLE



Verre 14cl Bouteille 75 cl

Pinot Noir - Mur du Cloître - Haute Kontz

8,5€ 44 €

BORDEAUX

Château Guibeu - Puisseguin St Emilion



6,1€ 28 €

Jalousie - Jalous 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

Apéritifs

& APERITIFS

(6 C L)

Ricard, Pastis (4cl)	4 €
Tomate, Perroquet (4cl)	4.5 €
Martini blanc, rouge	4.5 €
Suze	5.2 €
Porto rouge	5.2 €

R H U M

Saint James Blanc / Ambré (4cl)	4.5 €
Diplomatico (4cl)	7 €
Zacapa (4cl)	8 €

V O D K A

Smirnoff (4cl)	4.5 €
Ciroc (4cl)	6.5 €

L I Q U E U R S

Amaretto - Disaronna	7.1 €
Jagermeister	5.1 €
Cointreau	7.1 €
Get 27	6.5 €
Limoncello	5€

Servi avec soft + 3 €

G I N

Tanqueray	6 €
Tanqueray Blackcurrent	6.5 €
Roku (japonais)	7.5 €
Citadelle (france)	7 €

W H I S K Y

JB Rare	5 €
Bulleit	6.5 €
Chivas	8 €
Pur Malt Leisen - local	8 €

L E S A U T R E S

Hennessy Cognac	8 €
Armagnac	7.1 €
Banyuls	6.5 €
Ratafia du Stromberg local	6.5 €
Baileys	4.5 €
Italicus - Bergamotte	5.5 €
Irish Coffee	8.5 €



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	3.9 €
Thé Vert Menthe	
Coquelicot Gourmand	
Noir Fruits Rouges	
Infusion Camomille	
Infusion Verveine	3.9 €
GIMBER infusion (concentré de gingembre)	4.2 €

DIGESTIFS 4cl

Irish Coffee	8.5 €
Espresso Martini (vodka, espresso, liqueur café)	10.5 €
Espresso Velvet Martini (vodka, espresso, baileys)	11.5 €
Get 27	6.5 €
Limoncello	5 €
Disaronna Amaretto	7.1 €
Baileys	4.5 €
Cointreau	5 €
Grand Marnier	5.5 €
Père Magloire Calvados	6 €
Hennessy Cognac	8 €
Armagnac	7.1 €
Liqueur Leisen	4 €
Eau de vie Leisen	4.5 €
Eau de vie Nusbaumer	5 €

Producteurs

***Pour leur respect des traditions, leur savoir-faire et leur proximité,
nous nous fournissons auprès de ces producteurs locaux.***

*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 *Ferme du Chamberon - Rettel*

VIANDES

Ferme Porten - Manderen

Ferme Breit - Manderen

FROMAGES

Chèvre'rit - Apach

VINS

Ferme les Grands Vents - Kirsch les Sierck

Domaine Sontag - Contz les Bains

Mur du cloître - Haute Kontz

DISTILLERIE

JM Leisen - Petite Hettange

MIEL

Rucher des Ducs de Lorraine - Sierck

GLACES

Glaces de Ritzing - Ritzing

BIERES

Ovata - Bouzonville

Papyllon - Sierck les Bains

***Cette liste des producteurs locaux est non exhaustive. Elle évolue en
fonction des saisons, des productions ou plus simplement en fonction
des coups de cœurs et de nouvelles rencontres avec des artisans.***

*Diese Liste lokaler Produzenten entwickelt sich je nach Jahreszeit, Produktion oder
Favoriten und neuen Begegnungen mit Kunsthandwerkern.*

*This list of local producers evolves according to the seasons, productions or favorites
and new encounters with artisans.*