Relais
MANDEREN

Bar l'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

Softs

Coca Cola, Coca Cola zéro (33cl) Orangina (25cl)	3.6 €
Schweppes Tonic/Agrumes/Pink, Oasis, Sprite,	
Lipton Ice Tea Pêche (25cl)	3.4 €
Perrier (33cl)	3.2 €
Limonade (33cl)	3.5 €

Jus

Looza 20 cl — 3.5 €

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

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

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 €

Sirop

Sirop à l'eau Lodys/ Diabolo Sirup with water / Sirup with Limonad — 3 € / 3.9 €

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

Erdbeere, Minze, Grenadine, Himbeere, Zitrone, Pfirsich, Orgeat, SchwarzeJohannisbeere,Kokosnuss, Veilchen

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

Speciales

Ginger Beer 37.5cl	5.5 € / Happy Hour 4.5 €
Gimber Soda (gingembre, citron, herbes) 33cl AB	4 €
Kombucha 33cl AB	6 €

Hibiscus, Menthe, Gingembre ou Fruits Rouge

Eaux

		25cl	50cl	1l
Eau Plate Lodyss	*Stilles/ Still*	2.8 €	3.9 €	5.4 €
Eau gazeuse Lodyss	*Sprudel* /Sparkling	2.8 €	3.9 €	5.4 €

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° (BLONDE)	5 €	7.5 €
BIERE DU MOMENT	6 €	9 €
OVATA BISE (IPA)	4 € (25cl)	7 €
PANACHÉ	5 €	7.5 €
BIÈRE PICON	6.5 €	8.5 €
MONACO	4.7 €	6.8 €

LOCAL BEERS /LOKAL BIER

OVATA

Rencontre amicale à Bouzonville
Bière artisanale, bio et contemporaine

	33cl
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 (sans/ohne/without alcool)	3.5 €

CIDRE / CIDER

Sorre - Cidrerie Familiale Bretonne depuis 1952 proche de Saint Malo

	33 cl	75 cl
Cidre Brut	6 €	14 €
Cidre Doux	6 €	14 €
Cidre à la châtaigne	7 €	

Cocktails

HAPPY Hour
17h - 19h
Les Classiques 7.5 €
Mocktails 6 €

LES CLASSIQUES
8,50€

Mojito
Gin Tonic
Hugo
Aperol Spritz

Bora Bora
Malibu 4 cl
Jus d'orange 6 cl
Sirop Grenadine 1 cl

Bleu
Rhum 4 cl
Limonade 6 cl
Curaçao 2 cl

Margarita Ananas
Tequila 4 cl
Ananas 4 cl
Citron Vert 1 cl

Tequila Sunrise
Tequila 4 cl
Jus d'Orange 12 cl
Grenadine 2CL

Aperolito
Aperol 2 cl
vodka 4 cl
Citron Vert 2 cl
Sirop de sucre de Canne

Stromberg
Whisky Leisen 4 cl
Liqueur Chataigne 4 cl
Miel de Sierck les Bains

Mocktails
6,50€

GIN FREE TONIC	Gin sans alcool Ceders - Tonic
RELAIS SUNRISE	Jus orange, ananas, grenadine
MOJITO VIRGIN	Citron, Menthe fraiche, soda water
VIRGIN COLADA	Lait de coco, jus ananas
COCO LOCO	Jus ACE, lait coco, citron vert, sirop framboise

Cocktails

SIGNATURE

10.50€

Moscow Mule

VODKA 4CL
GINGER BEER 12CL
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 12CL
LAIT DE COCO

Sex on the beach

VODKA 4CL
LIQUEUR PECHE 2CL
JUS CRANBERRY 5CL
JUS ORANGE 6 CL
GRENADINE

Negroni

CAMPARI 3CL
VERMOUTH ROUGE 3CL
GIN 3CL

Martini Banane

LIQUEUR BANANE 3CL
MARTINI BLANC 3CL
VODKA 3CL

Votre recette

FAITES NOUS PART DE
VOS ENVIES

Miam

ALL THE DAY
DEN GANZEN TAG

NOS PLANCHES

15 €

UNSEREN BOARDS / 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. SALAISON

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

+ CRUDITÉS ET POMME DE TERRE RÔTIES + 5 €

mit rohem Gemüse und Potatoes / with raw vegetables and potatoes

---

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

FOCCACIA Gemuse - Focaccia Vegetables

QUICHE

12 €

Lorraine ou Légumes avec salade verte

Lorraine oder Gemuse 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

Vins

Blanc

WHITE WINE

MOSELLE

		Verre 14cl	Bouteille 75 cl
Les Blasons - Sontag	Elégant, équilibré et fleuri	6.9 €	32 €
Muller Thurgau - Sontag	Sec, rafraîchissant et léger	6.2 €	28 €
Auxerrois - Mur du Cloître	Sec et Minéral 2020	8.2 €	44 €
Pinot Gris - Mur du Cloître			
Pinot Gris Prestige - Mur du Cloitre			
Pinot Blanc - Mur du Cloître			
Feuilles d'Automne -Stromberg	Sec	5.5 €	25 €
Feuilles d'Automne - Stromberg	Demi-Sec		25 €

BOURGOGNE

Perles d'or Aligoté - Thevenot	Vin frais et fruité		35 €

ALSACE

Pinot Gris - Domaine Lorentz	Opulent, Capiteux et velouté	6.5 €	32 €
Gewurtraminner - 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 €

Bulles

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	9 €	

(choix liqueurs: mirabelle, cassis, violette, mûre, châtaigne, fraise, framboise)

Prix Taxes et Service Compris

Agriculture Biologique

Vins
RED WINE
Rouge

	Verre 14cl	Bouteille 75 cl
MOSELLE		
Pinot Noir - Mur du Cloître - Haute Kontz	8.5€	44 €
Pinot Noir - Domaine du Stromberg	7 €	37 €
BORDEAUX		
Château Guibeau - Puisseguin St Emilion	6.1€	28 €
Jalousie - Jalouis Beaulieu		27 €
BOURGOGNE		
Côtes Chalonnaise Pinot Noir - Les Vignerons de Buxy	7.5€	34 €
Hautes Côtes de Beaune - AOC - Château de Melin		52 €
Pommard - Château de Melin AOC 2022		95 €
Marsannay - Cuvée St Urbain -AOP Domaine Fournier 2022		82 €
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 €
Côte Rôtie Rouge - Pierre Gaillard AOP 2022		105 €
LANGUEDOC - ROUSSILLON		
Chifoumi - Collioure D. des Templiers	7.5€	34 €
Cabardes Rouge - Domaine Galy AOP - La Galynette		28 €

ROSE
Rosé

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 €

Prix Taxes et Service Compris

Agriculture Biologique

Apéritifs
& APERITIFS

(6CL)

CLASSIQUES

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

GIN

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

RHUM

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

VODKA

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

LIQUEURS

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

Servi avec soft + 3 €

WHISKY

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

LES AUTRES

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

Boissons Chaudes

HOT DRINKS

NESPRESSO

Espresso, Lungo, Décaféiné	2.8 €
Double Expresso	3.6 €
Latte	3.5 €
Latte Macchiato	4.2 €
Cappuccino	4.2 €
Café Viennois	4.5 €
Espresso Macchiato	3.50 €
Café Frappé	4.9 €

chocolate

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

COCKTAILS CHAUDS

Espresso Martini

VODKA 4CL
ESPRESSO
LIQUEUR CAFE 2CL
SIROP DE SUCRE

Irish Coffee

IRISH WHISKY
ESPRESSO
CREME FOUETTEE

servi chaud

Hot Winter

AMARETTO
GRAND MARNIER
BITTER ORANGE
CANELLE
servi chaud

10,5€

THÉ / INFUSION DAMMANN

Thé Noir
Earl Grey, Ceylan, Coquelicot Gourmand
Fruits Rouges

Thé Vert
Nature, Jasmin, Menthe 3.9 €

Infusion
Camomille, Verveine, Menthe fraiche

GIMBER The original concentré de gingembre

DIGESTIFS

	4cl
Get 27	4 €
Limoncello	5 €
Disaronna Amaretto	5.5 €
Baileys	5 €
Cointreau	5.5 €
Grand Marnier	6 €
Père Magloire Calvados	8 €
Hennessy Cognac	7 €
Armagnac	6 €
Liqueur Leisen	5 €
Eau de vie Leisen	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*
	Ferme les Grands Vents - Kirsch les Sierck
VINS	*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.