



le menu

du 25 février a fin avril

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 printanière vous propose des spécialités d'ici mais également des suggestions de saison avec un maximum de produits locaux.

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 möglichst 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 spring 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 11h30 à 14h



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



MENU RELAÏS

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29€

Entrée - Plat - Dessert 35€

ENTRÉES

Gravlax de saumon aux agrumes et sauce scandinave

*Graved Lachs mit Zitrusfrüchten und skandinavischer Sauce / Gravlax Salmon
with Scandinavian Sauce*

Knedle de Mamie aux Champignons

Großmutter's Knödel mit Pilzen / Grandma's Mushroom Dumplings

Soupe à l'Oignon gratinée

Überbackene Zwiebelsuppe / Gratinated Onion Soup

PLATS

Cordon Bleu, pommes rôties, légumes 

*Cordon Bleu, gebratene Kartoffeln, Gemüse / Cordon Bleu, roasted potatoes,
vegetables*


Bouchées à la Reine, riz, légumes

Vol-au-vent, rice, vegetables

Pièce de bœuf 160g, pommes rôties, légumes

*Rinderstück 160 g, gebratene Kartoffeln, Gemüse / Beef portion 160 g, roasted
potatoes, vegetables*

DESSERTS

Dessert du Jour 

Nachtisch des Tages / Dessert of the Day

Crème Brulée

Coupe Vacherin fraise aux Glaces de la ferme Hourt

*Erdbeer-Vacherin mit Eis von der Hourt-Farm /
Strawberry Vacherin with Ice Cream from Hourt Farm*





MENU DELICE

Entrée/Plat 38€

Plat/Dessert 34€

Entrée - Plat - Dessert 49€

ENTRÉES

Foie Gras de Canard au chutney de mirabelles et brioche tiède 

Entenstopfleber mit Mirabellen-Chutney / Duck foie gras with mirabelle chutney

Douzaine d'escargots de Bourgogne en croustille

Ein Dutzend Burgunder-Schnecken im knusprigen / Dozen Burgundy snails in a crisp shell

Salade tout canard, magret fumé, foie gras, gésiers

Salat mit Entenfleisch geraucherte Entenbrust / All-duck salad with smoked duck breast

PLATS

Magret de Canard farcis aux fruits secs et sauce au miel local 

Magret de Canard gefüllt mit Trockenfruchten und lokaler Honigsauce / Duck breast stuffed with dried fruits and local honey sauce

Filet de Sandre sauce citron gingembre

Zanderfilet mit Zitronen-Ingwer-Sauce / Pike-perch fillet with lemon-ginger sauce

Pièce de Boeuf 200g (sauce poivre ou maitre d'hôtel)

Rinderstück 200g (Pfeffersauce oder Kräuterbutter) / Beef piece 200g (pepper sauce or herb butter)

DESSERTS

Dessert au Choix

ou

Délice de fraises

Emulsion du Barman fraise, Disaronno Velvet et Malibu,
Glace Fraise du Chambeyron, crème fouettée

Erdbeer-Barmann-Suppe mit Disaronno Velvet und Malibu, Erdbeereis aus Chambeyron, Schlagsahne / Bartender's strawberry soup with Disaronno Velvet and Malibu, Chambeyron strawberry ice cream, whipped cream

LES PLANCHES A PARTAGER

Planche Mixte

Gemischte Platte/Mixed Board

Planche charcuteries

Wurstplatte/Charcuterie Board

Planche Fromages 

Kaseplatte/Cheese Board

15 €

LES ENTREES

Pâté de campagne, fuseau lorrain et salade 

Pastete nach Landart, Lothringer Wurst und Salat/Country pâté, Lorrain sausage and salad

10 €

Quiche Lorraine ou aux Légumes et salade verte 

Quiche Lorraine und grüner Salat/Quiche Lorraine with green salad

12 €

Paté Lorrain et salade verte 

Lothringer Pastete und grüner Salat/Lorrain pâté with green salad

14 €

Gravlax de saumon aux agrumes sauce scandinave aneth

Lachs-Gravlax mit Zitrusfrüchten, skandinavische Dill-Sauce/Citrus salmon Gravlax with Scandinavian dill sauce

16 €

Soupe à l'Oignon gratinée 

Überbackene Zwiebelsuppe/French onion soup with cheese

14 €

Foie Gras de Canard au chutney de mirabelles et brioche

Entenleberterriner mit Mirabellen-Chutney und warmem Brioche/Duck foie gras with mirabelle chutney and warm brioche

19 €

Salade tout canard - copeaux foie gras, gésiers, magret fumé 

Entensalat – Entenleber, Mägen, geräucherte Brust/All-duck salad – foie gras shavings, gizzards, smoked breast

19 €

Douzaine d'escargots de Bourgogne en croustilles

Zwölf burgundische Schnecken im Blätterteig/Twelve Burgundy snails in pastry

16 €

Végétarien
Produit local



PLATS

- Burger du Relais - oignons frits, cheddar, bacon, steak haché 150g, salade, mayonnaise, ketchup** 19 €
Burger du Relais – Röstzwiebeln, Cheddar, Speck, 150g Rinderhack, Salat, Mayonnaise, Ketchup/Burger du Relais – crispy onions, cheddar, bacon, 150g ground beef, salad, mayonnaise, ketchup
- Magret de Canard farcis aux fruits secs et sauce au miel, pommes rôties, légumes** 25 €
Gefüllte Entenbrust mit Trockenfrüchten und Honigsauce, Bratkartoffeln, Gemüse/Duck breast stuffed with dried fruits and honey sauce, roasted potatoes, vegetables
- Filet de Sandre sauce citron gingembre, riz et légumes** 24 €
Zanderfilet mit Zitronen-Ingwer-Sauce, Reis und Gemüse/Zander fillet with lemon-ginger sauce, rice and vegetables
- Pièce de Boeuf 200g, pommes rôties, légumes** 25 €
Rinderstück 200g, Bratkartoffeln, Gemüse/Beef steak 200g, roasted potatoes, vegetables
- Cordon Bleu à la tomme et jambon sec, pommes rôties, légumes**  23 €
Cordon Bleu mit Tomme-Käse und Rohschinken, Bratkartoffeln, Gemüse/Cordon Bleu with tomme cheese and cured ham, roasted potatoes, vegetables
- Bouchées à la Reine accompagnée de riz, légumes** 22 €
Pastetchen mit Reis und Gemüse/Vol-au-vent with rice and vegetables
- Kneddle de mamie aux champignons, salade verte**  19 €
Omas Knödel mit Pilzen, grüner Salat/Grandma's potato dumplings with mushrooms, green salad
- Kneddle de mamie aux champignons et escalope de foie gras, salade verte** 24 €
Omas Knödel mit Pilzen und Gänseleber, grüner Salat/Grandma's potato dumplings with mushrooms and foie gras escalope, green salad



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 Ferme Breit - Manderen
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 cœur et de nouvelles rencontres avec des artisans.

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

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

Relais
MANDEREN

Desserts &
Boissons Chaudes

Dessert du jour

Dessert of the day
Dessert des Tages

8.4 €

Fromages

SÉLECTION LOCALE 
Local Cheese
Lokal Käse

7.6 €

Crème Brulée

Sans Alcool 7.5€
Flambée au Génépi 9.5 €

Fondant au Chocolat

Accompagné d'une boule glace
vanille et creme fouettée
9€

Gaufres

Les classiques

SUCRE	NUTELLA	SPECULOS	CITRON
5€	6€	6€	5.5€

Les spéciales

10,20€

Foret Noire

glace amarena
crème fouettée
coulis chocolat
cerises

Pomme Cosy

compote pommes
glace vanille
coulis caramel
crème fouettée

Banana Crazy

banane
glace banane
coulis chocolat
crème fouettée

Glaces locales

Glaces de Ritzing



Vanille



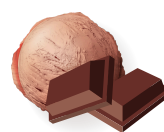
Caramel



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 fruits rouges, minis
chamallows, bananes fraîches

1 BOULE 3€

2 BOULES 5.5€

3 BOULES 8€

9,5€

Vacherin Glacé

1 BOULE VANILLE, 2 BOULES FRAÏSE, COULÏS FRUITS ROUGE
MERINGUE, CRÈME FOUETTÉE

Banana Split

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

Café Liégeois Chocolat Liégeois

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

Fôret Noire

1 BOULE AMARENA, 1 VANILLE ET 1 CHOCOLAT,
CERISES, CRÈME FOUETTÉE ET COULÏS CHOCOLAT

Dame Blanche

3 BOULES DE GLACES VANILLE, COULÏS DE CHOCOLAT
CRÈME FOUETTÉE

Spéciale Relais M

NOUGAT, NOÏSETTE, CAMEL, COULÏS CAMEL,
ECLAT DE MERINGUE ET CREME FOUETTEE AVEC
AMANDES EFFILEES

Les Glaces inédites

ECLAIR PARIS BREST



7.5 €

Les Coupes Alcoolisées

Le Colonel

SORBET CÎTRON
VODKA 4CL

Mirabelle

SORBET MIRABELLE
EAU DE VIE MIRABELLE

10.5€

Boissons Chaudes



HOT DRINKS

NESPRESSO®

Espresso, Lungo, Décaféiné	2.8 €
Double Espresso	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 FIN DE REPAS

Espresso Martini



VODKA 4CL
ESPRESSO
LIQUEUR CAFE 2CL
SIROP DE SUCRE



Irish Coffee

IRISH WHISKY
ESPRESSO
CREME FOUETTEE

servi chaud

10,5€



Hot Winter

AMARETTO
GRAND MARNIER
BITTER ORANGE
CANELLE
servi chaud



THÉ / INFUSION DAMMANN

Thé Noir

Earl Grey, Ceylan, Coquelicot Gourmand
Fruits Rouges

Thé Vert

Nature, Jasmin, Menthe

3.9 €

Infusion

Camomille, Verveine, Menthe fraîche



concentré de gingembre

DIGESTIFS

4cl

Get 27	4 €
Limoncello	5 €
Disaronna Amaretto	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 €
	4.5 €