



le menu

Printemps

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 samedi de 11h30 à 13h30 (menu unique)
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

Tartare de truite fumée et granny smith à l'huile d'olive

*Smoked trout and Granny Smith tartare with olive oil/ Geräucherter Forellentatar und
Granny Smith mit Olivenöl*


Kneddle de Mamie aux Champignons

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

Pâté de campagne, fuseau lorrain et salade

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

PLATS

Ballotine de volaille farce fine aux herbes et son jus corsé,  pommes rôties, légumes

*Hühnerballotine mit einer feinen Kräuterfüllung und reichhaltiger Jus, gebratenen Äpfeln,
Gemüse/Chicken ballotine with a delicate herb stuffing and rich jus, roasted apples, vegetables*

Bouchées à la Reine, riz, légumes

Vol-au-vent, rice, vegetables

Onglet 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 Végétale

Vegetable salad (crumbled fresh goat cheese, radish, fava bean, asparagus, tomatoes, carrot, and cucumber) with local honey vinaigrette / Gemüsesalat (zerbröckelter frischer Ziegenkäse, Radieschen, Bohne, Spargel, Tomaten, Karotte und Gurke) Dressing mit lokalem Honig

PLATS

Magret de Canard sauce à l'orange, pommes rôties, légumes
Entenbrust mit Orangensauce, gebackene Äpfel, Gemüse / Duck breast with orange sauce, roasted potatoes, vegetables
Option Rossini/ wih Foie Gras / mit Gänseleber (+6€)

Dorade sébaste sauce aux agrumes, riz et légumes
Zanderfilet mit Zitronen-Ingwer-Sauce, Reis und Gemüse / Zander fillet with lemon-ginger sauce, rice and vegetables

Onglet de Boeuf 200g sauce chimichurri, pommes rôties, légumes
Rinderstück 200g, Bratkartoffeln, Gemüse / Beef steak 200g, roasted potatoes, vegetables

DESSERTS

Dessert au Choix

ou

Délice de fraises

Cocktail 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



MENU SIGNATURE



65€

en 5 séquences

Foie Gras de Canard au Ratafia du Stromberg 

chutney de mirabelles et brioche tiède

Entenstopfleber mit Mirabellen-Chutney /

Duck foie gras with mirabelle chutney

Tartare de truite fumée et granny smith à l'huile d'olive

Smoked trout and Granny Smith tartare with olive oil / Geräucherter Forellentatar

und Granny Smith mit Olivenöl

Trou Lorrain 

Glace du village Mirabelle et eau de vie mirabelle de Leisen

Magret de Canard sauce à l'orange, pommes rôties, légumes

Entenbrust mit Orangensauce, gebackene Äpfel, Gemüse/Duck breast with orange sauce, roasted potatoes, vegetables

ou

Dorade sébaste sauce aux agrumes, riz et légumes

Zanderfilet mit Zitronen-Ingwer-Sauce, Reis und Gemüse/Zander fillet with lemon-ginger sauce, rice and vegetables

Assiette de Fromages locaux

en option +7,60€

Dessert au choix dans la carte

Dessert of your choice / Dessert nach Wahl



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€

Kneddle de mamie aux champignons, salade verte 

Omas Knödel mit Pilzen, grüner Salat/Grandma's potato dumplings with mushrooms, green salad
15€

Paté Lorrain et salade verte 

Lothringer Pastete und grüner Salat/Lorrain pâté with green salad
14€

Tartare de truite fumée et granny smith à l'huile d'olive

Smoked trout and Granny Smith tartare with olive oil/ Geräucherter Forellentatar und Granny Smith mit Olivenöl
16€

Duo d'asperges, jambon sec du village et
oeufs durs en vinaigrette parsemé d'éclats de noisette

Asparagus, dry-cured village ham and hard-boiled eggs in vinaigrette sprinkled with hazelnut pieces/Spargel, getrockneter Schinken aus dem Dorf und hartgekochte Eier in Vinaigrette, bestreut mit Haselnussstücken
16€

Foie Gras de Canard au Ratafia du Stromberg, mirabelles et brioche 

Entenleberterrinerne mit Mirabellen-Chutney und warmem Brioche/Duck foie gras with mirabelle chutney and warm brioche
19€

Salade végétale 

Emietté de chèvre frais, radis, fève, asperge, tomates, carotte et concombre et sa vinaigrette au miel local


Vegetable salad (crumbled fresh goat cheese, radish, fava bean, asparagus, tomatoes, carrot, and cucumber) with local honey vinaigrette/Gemüsesalat (zerbröckelter frischer Ziegenkäse, Radieschen, Bohne, Spargel, Tomaten, Karotte und Gurke) Dressing mit lokalem Honig
17€

Végétarien
Produit local



PLATS

Créations du Chef

Magret de Canard sauce à l'orange, pommes rôties, légumes 
*Entenbrust mit Orangensauce, gebackene Äpfel, Gemüse/Duck breast with orange sauce,
roasted potatoes, vegetables*

25€

Option Rossini / wih Foie Gras / mit Gänseleber (+6€)

Dorade sébaste sauce aux agrumes, riz et légumes

*Zanderfilet mit Zitronen-Ingwer-Sauce, Reis und Gemüse/Zander fillet with lemon-ginger sauce,
rice and vegetables*

25€

Onglet de Boeuf 200g sauce chimichurri, pommes rôties, légumes


Rinderstück 200g, Bratkartoffeln, Gemüse/Beef steak 200g, roasted potatoes, vegetables

25€

Ballotine de volaille farce fine aux herbes et son jus corsé,
pommes rôties, légumes

*Hühnerballotine mit einer feinen Kräuterfüllung und reichhaltiger Jus, gebratenen Äpfeln,
Gemüse/Chicken ballotine with a delicate herb stuffing and rich jus, roasted apples, vegetables*

23€

Risotto aux asperges 

Asparagus risotto / Spargelrisotto

19€

Les classiques

Bouchées à la Reine accompagnée de riz, légumes

Pastetchen mit Reis und Gemüse/Vol-au-vent with rice and vegetables

22€

Burger du Relais - steak haché 150g, oignons confits, bacon, cheddar,
roquette, cornichons, sauce barbecue

*Relais Burger - 150g minced steak, caramelized onions, bacon, cheddar cheese, arugula, pickles,
barbecue sauce/ Relais Burger - 150 g Rinderhackfleisch, karamellisierte Zwiebeln, Speck,
Cheddar-Käse, Rucola, Essiggurken, Barbecue-Sauce*

19€

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



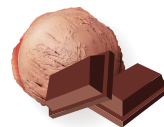
Caramel



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, CARMEL, COULÏS CARMEL,
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

GIMBER®
The original

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 €



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.