



1e menu

Eté

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

HORAIRE

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

LES PLANCHES A PARTAGER

(CONSEIL: 1 PLANCHE POUR 4 EN APERO)

Planche Mixte

Gemischte Platte/Mixed Board

Planche charcuteries

Wurstplatte/Charcuterie Board

Planche Fromages

Kaseplatte/Cheese Board 

15 €

LES ENTREES A LA CARTE

Pâté de campagne, fuseau lorrain et salade 

Pastete nach Landart, Lothringer Wurst und Salat/Country pâté, Lorrain sausage and salad
10€

Gravlax aux fruits rouges et Gin

Gravlax mit roten Früchten / Gravlax with red berries
16€

Tomates Anciennes Biologiques 
et mozzarella avec sa crème balsamique

Organic heirloom tomatoes and mozzarella with balsamic cream /
Bio-Tomaten alter Sorten und Mozzarella mit Balsamico-Creme
Entrée 14 € - Plat 20 €

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

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

Salade Tout Canard 

Salade , magret fumé, foie gras, gésiers

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

Entrée 15 € - Plat 22 €

PLATS A LA CARTE

Magret de Canard sauce cerises, pommes rôties, légumes

Entenbrust mit Kirschsauce, Bratkartoffeln, Gemüse/Duck breast with cherry sauce, roasted potatoes, vegetables

25€

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

Maquereau grillé sauce moutarde à l'ancienne

Grilled mackerel with old-fashioned mustard sauce / Gegrillter Makrele mit Senfsauce nach alter Art

24€

Poire de Boeuf 200g sauce au bleu, pommes rôties, légumes

Rinderstück 200g mit Blauschimmelkäsesauce, Bratkartoffeln, Gemüse / Beefpear steak 200g blue cheese sauce, roasted potatoes, vegetables

25€

Cordon Bleu à la tomme et jambon sec, sauce champignons,
pommes rôties, légumes

Cordon Bleu mit Tomme-Käse und luftgetrocknetem Schinken, Pilzsoße, Bratkartoffeln, Gemüse / Cordon Bleu with Tomme cheese and cured ham, mushroom sauce, roasted apples, vegetables

23€

Risotto aux pleurotes

Austernpilzrisotto / Oyster mushroom risotto

19€

MENU RELAÏS

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29€

Entrée - Plat - Dessert 35€



ENTRÉES

Tomates Anciennes Biologiques et mozzarella avec sa crème balsamique

Organic heirloom tomatoes and mozzarella with balsamic cream /

Bio-Tomaten alter Sorten und Mozzarella mit Balsamico-Creme

Pâté de campagne, fuseau lorrain et salade

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

PLATS

Cordon bleu aux champignons, pommes rôties, légumes



Cordon Bleu mit Tomme-Käse und luftgetrocknetem Schinken, Pilzsoße, Bratkartoffeln, Gemüse / Cordon Bleu with Tomme cheese and cured ham, mushroom sauce, roasted apples, vegetables

Poire de bœuf 160g, sauce bleu, 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



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

Salade tout canard, magret fumé, foie gras, gésiers
Salat mit Entenfleisch geraucherte Entenbrust / All-duck salad with smoked duck breast

Gravlax aux fruits rouges et Gin
Gravlax mit roten Früchten / Gravlax with red berries

PLATS



Magret de Canard sauce aux cerises, 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€)

Maquereau grillé sauce moutarde à l'ancienne
Grilled mackerel with old-fashioned mustard sauce / Gegrillter Makrele mit Senfsauce nach alter Art

Poire de Boeuf 200g sauce au bleu, 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 (Jus de fraise, Amaretto 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

72€ en 6 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

Gravlax aux fruits rouges

Gravlax mit roten Früchten / Gravlax with red berries

Trou Lorrain 

Glace du village Mirabelle et eau de vie mirabelle de Leisen

Magret de Canard sauce aux cerises, 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€)

ou

Maquereau grillé sauce moutarde à l'ancienne

Grilled mackerel with old-fashioned mustard sauce / Gegrillter Makrele mit Senfsauce nach alter Art

Assiette de Fromages locaux

en option 6 séquences



Dessert au choix dans la carte

Dessert of your choice / Dessert nach Wahl

Menu à choisir pour l'ensemble de la table

Relais
MANDEREN

Desserts &
Boissons Chaudes

Desserts

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
5€

NUTELLA
6€

SPECULOS
6€

CITRON
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

Les Coupes



9,5€

Banana Split

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

Café Liégeois ou Chocolat Liégeois

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

Fôret Noire

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

Dame Blanche

3 BOULES DE GLACES VANILLE, COULIS DE CHOCOLAT CRÈME FOUETTÉE

Spéciale Relais M

NOUGAT, NOISETTE, CARAMEL, COULIS CARAMEL, ECLAT DE MERINGUE ET CREME FOUETTEE AVEC AMANDES EFFILEES

Les Coupes Alcoolisées



10.5€

Le Colonel

SORBET CITRON
VODKA 4CL

Mirabelle

SORBET MIRABELLE
EAU DE VIE MIRABELLE

Glaces locales

Glaces de Ritzing



Vanille



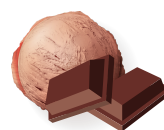
Caramel



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€



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 €



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

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 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.*