

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS

HÔTEL *** RESTAURANT

6, QUAI EDOUARD BRANLY

57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

MENUS DU JOUR

PLAT DU JOUR À 9.50€

ENTRÉE + PLAT À 11.00€

PLAT + DESSERT À 11.00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 13.50€

MERCREDI : BARBECUE À 14.50€

Mercredi 19 Septembre 018

Le barbecue est son buffet froid avec 1 dessert ou 1 café.

(Grillspezialitäten mit kaltem Buffet und 1 Dessert oder 1 Kaffee)

Dessert : Dessert du jour (Dessert vom Tag)

Pizza reine ou une flamme traditionnelle et une boisson à 9 €

(Tous les midis sauf samedi, dimanche et jours fériés).

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS

HÔTEL *** RESTAURANT

6, QUAI EDOUARD BRANLY

57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Notre Menu

(Unser Menu)

Le menu du Fort à 33.00€/pers.

Entrée :

Le foie gras du fort selon la saison.

(Hausgemachte Gänzestopfleberpastete der Saison)

ou/oder

Le saumon fumé sauce raifort et ses toasts.

(Geräucherter Lachs mit Meerrettichsauce und seinen Toasts)

Sorbet au Crémant

(Sorbet mit Crémant)

Plat :

Le dos de sandre rôti, choucroute, pommes de terre vapeur et beurre blanc acidulé.

(Gebratener Zanderrücken, Sauerkraut, Vapeurkartoffeln mit weissem Butter)

ou (oder)

Le magret de canard sauce au miel et pommes de terre sautées et légumes de saison.

(Entenbrust mit Honigsauce und Bratkartoffeln und Gemüse der Saison)

Dessert

Variation des délices du moment.

(Köstlichkeit des Moments).

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS
HÔTEL * RESTAURANT**
6, QUAI EDOUARD BRANLY
57230 BITCHE
TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Nos Entrées
(Unsere Vorspeisen)

01. **Le foie gras maison et ses toasts briochés.** **19.00€**
(Hausgemachte Gänsestopfleberpastete mit Brioche Toasts)
02. **Le Saumon fumé sauce raifort et ses toasts.** **14.50€**
(Geräucherter Lachs mit Sahneerrettichsauce und seinen Toasts)
03. **Les cuisses de grenouilles à la crème ou à la provençale ou persillées.** **18.00€**
*(Froschschenkel mit Sahnesosse oder provenzialisch oder mit Knoblauch u. Petersilie) **petite portion** **10.50€***
04. **Le carpaccio de bœuf.** **15.00€**
(Rond de gîte, vinaigre balsamique, roquettes, parmesan et pommes frites)
(Aus der Hüfte, Dressing Balsamico, Ruccola, Parmesan und Pommes Frites)

Nos Salades
(Unsere Salate)

05. **L'assiette gourmande du chef.** **16.00€**
(Salade, tomate, œuf, foie gras, saumon fumé, jambon serrano, noix, parmesan et toast brioché)
(Salat, Tomate, Ei, Gänseleberpastete, Geräucherter Lachs, Serrano Schinken, Walnüsse, Parmesean, Brioche Toast)
06. **La tomate mozzarella avec huile d'olives et pesto.** **12.50€**
(Tomate, Mozzarella mit Olivenöl und Pesto)
07. **La salade niçoise.** **14.00€**
(Mesclun de salades, œuf, tomate, thon, olives, anchois et oignons)
(Gemischter Salat, Eier, Tomate, Tunfisch, Oliven, Sardellen und Zwiebeln)

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS
HÔTEL * RESTAURANT**
6, QUAI EDOUARD BRANLY
57230 BITCHE
TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Nos Poissons

(Unser Fisch)

- | | |
|--|---------------|
| 08. <i>Le dos de sandre rôti sur son lit de choucroute, pommes de terre vapeur et sa sauce en Riesling .</i>
<i>(Gebratener Zanderrücken, Sauerkraut, Vapeurkartoffeln mit Rieslingsauce)</i> | 19.00€ |
| 09. <i>Les gambas (6 pièces) poêlées à la provençale et le riz parfumé aux agrumes.</i>
<i>(Garnelen auf provenzialische Art (6 Stück) mit parfümiertem Reis)</i> | 18.50€ |
| 10. <i>Le pavé de saumon poêlé et sa julienne de légumes et risotto aux champignons.</i>
<i>(Lachsfilet mit kleinem Gemüse und Champignonsrisotto)</i> | 18.00€ |
| 11. <i>Les tagliatelles aux deux saumons à la crème et tomates cerises.</i>
<i>(Tagliatelle mit zwei Lachssorten mit Rahmsauce und Kirschtomaten)</i> | 15.00€ |

Nos Menus enfant

(Unsere Kindermenüs)

- | | |
|--|---------------|
| 12. <i>KID Pizza</i>
<i>(Kinderpizza)</i> | 10.00€ |
| 13. <i>Les Nuggets de poulet avec frites et légumes</i>
<i>(Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Gemüse)</i> | 10.00€ |

Le dessert : Le coffre du pirate.

(Nachspeise : Piratenkoffer)

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS
HÔTEL * RESTAURANT**
6, QUAI EDOUARD BRANLY
57230 BITCHE
TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Nos Viandes

(Unser Fleisch)

- | | |
|--|---------------|
| <i>14. Le Faux Filet limousin (300gr.) au beurre maître d'hôtel et sa brochette de pommes de terre ratte ou frites.</i>
<i>(Lendensteak limousin 300gr. mit Kräuterbutter und seinem Kartoffelspies oder Pommes Frites)</i> | <i>21.50€</i> |
| <i>15. Le magret de canard sauce au miel et pommes de terre sautées et légumes de saison.</i>
<i>(Entenbrust mit Honigsauce und Bratkartoffeln und Gemüse der Saison)</i> | <i>19.50€</i> |
| <i>16. Le steak tartare et ses condiments avec pommes frites et salade.</i>
<i>(Tartarestoek mit seinen Gewürzen mit Pommes Frites und Salat)</i> | <i>18.50€</i> |
| <i>17. Les rognons de veau à la crème et champignons des bois avec riz sauvage ou pommes frites.</i>
<i>(Kalbsnieren mit Rahmsauce mit Waldchampignons mit Wildreis oder Pommes Frites)</i> | <i>19.00€</i> |
| <i>18. Le cordon bleu aux champignons ou à la crème ou nature avec pâtes ou pommes frites.</i>
<i>(Cordon Bleu mit Champignons oder Rahmsauce oder Natur mit Nudeln oder Pommes Frites)</i> | <i>14.50€</i> |
| <i>19. La brochette du chef au beurre maître d'hôtel avec pommes de terre sautées aux lardons.</i>
<i>(Cœur de rumsteak, oignons et poitrine fumée)</i>
<i>(Rumsteakspies mit Kräuterbutter mit Bratkartoffeln Zwiebeln und Dürffleisch)</i> | <i>18.50€</i> |

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS

HÔTEL *** RESTAURANT

6, QUAI EDOUARD BRANLY

57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Nos Röstis Maison servis en caquelon

(Galettes de pommes de terre)

20. *La Savoyarde* : Röstis, reblochon, lardons et jambon fumé. 15.80€
(Röstis, Reblochon Speck, geräucherter Schinken)
21. *L'Atlantique* : Röstis aux deux saumons frais et fumé. 15.80€
(Röstis mit geräuchertem und frischem Lachs)
22. *La Citadelle* : Röstis à l'émincé de veau, champignons, lardons et oignons. 16.80€
(Röstis, Kalbsgeschnetzeltes, Pilze, Speck, und Zwiebeln)

Tous nos röstis sont servis avec une salade.

(Alle unsere Röstigerichte werden mit einem Salat serviert)

Afin de vous satisfaire, les röstis ont un délai de cuisson de vingt minutes.

Merci de votre compréhension.

Bon Appétit.

Um die Röstis zu Ihrer Zufriedenheit zubereiten, werden zwanzig Minuten benötigt.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Guten Appetit.

Les Spécialités du Chef

(Spezialitäten des Chefs)

23. *Les spätzle aux lardons gratinés au Munster servis avec une salade verte.* 12.50€
(Spätzle mit Speck überbacken mit Munsterkäse serviert mit einem grünem Salat)
24. *Buwespätzle aux lardons à la crème et salade verte.* 12.50€
(Buwespätzle mit Speck und Rahmsauce mit grünem Salat)

Fromage

(Käse)

25. *L'assiette de fromage.*

Variation de fromages : Brie, Munster et Chèvre.

5.50€

(Käseteller mit verschiedenen Käsesorten : Brie, Munster und Ziegenkäse)

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS

HÔTEL *** RESTAURANT

6, QUAI EDOUARD BRANLY

57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Suggestion

Pour profiter de l'été en famille ou avec vos amis, le chef vous propose son choix de grillades estivales à partir de 10 personnes sur réservation :

- Le cochon de lait à la broche*
- L'agneau à la broche*
- Le jambon à la broche*
- Le barbecue composé de : Merguez, cuisse de poulet marinée, saucisse blanche, côte marinée (Schwenker) et brochette de bœuf.*

Toutes ces propositions sont accompagnées d'un buffet de salades.

N'hésitez pas à vous renseigner.

Bon appétit !!

Um diesen Sommer mit Ihrer Familie oder Freunden zu geniessen, bietet Ihnen unser Chefkoch seine Sommerauswahl von Grillgerichten an.

Ab 10 Personen auf Reservierung :

- Spanferkel am Spies*
- Lamm am Spies*
- Schinken vom am Spies*
- Gegrilltes, bestehend aus : Merguez, marinierte Hähnchenschendkel, weisse Würste, marinierte Kotelett (Schwenker) und Rinderspiese.*

Alle diese Vorschläge werden mit einem Salatbuffet angeboten.

Für alle weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Guten Appetit

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS

HÔTEL *** RESTAURANT

6, QUAI EDOUARD BRANLY

57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Nos Desserts

(Unsere Nachspeisen)

- | | |
|---|-------|
| 26. <i>Le café ou le thé gourmand.</i>
(Kaffee oder Tee mit süssen Häppchen) | 6.50€ |
| 27. <i>La variation de crèmes brûlées.</i>
(Vanille, chocolat et fraise)
(Verschiedene Sorten Karamellisierte Creme : Vanille, Schokolade und Erdbeere) | 6.50€ |
| 28. <i>Le fondant chocolat. (Délai de cuisson de dix minutes)</i>
(Warmer Schokoladenkuchen, Zubereitungszeit 10 Minuten) | 6.50€ |
| 29. <i>La coupe de sorbet et fruits du moment.</i>
(Becher mit Sorbet und Früchten des Moments) | 6.50€ |
| 30. <i>Le chocolat liégeois et sa chantilly.</i>
(Schokoladeneis mit heißer Schokolade u. Sahne) | 6.50€ |
| 31. <i>Le café liégeois et sa chantilly.</i>
(Kaffeeis mit Kaffee u. Sahne) | 6.50€ |
| 32. <i>La dame Blanche.</i>
(Vanilleis mit Schokoladensosse) | 6.50€ |

Nos parfums de glace et sorbet :

(Unsere Eissorten :

Glaces :

Vanille, chocolat, fraise, café, banane, pistache, pralin.

(Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee, Banane, Pistazie, Praline)

Sorbets :

Citron, mangue, cassis, framboise, fruit de la passion.

(Zitrone, Mango, Schwarze Johannisbeere, Himbeere, Passionsfrucht.)

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS

HÔTEL *** RESTAURANT

6, QUAI EDOUARD BRANLY

57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Nos flamms

Traditionnelle	8.00€
Crème, lardons, oignons. (Crème, Speck, Zwiebeln)	
Gratinée	9.00€
Crème, lardons, oignons, emmental. (Crème, Speck, Zwiebeln, Emmentaler Käse)	
Forestière	10.00€
Crème, lardons, oignons, champignons, emmental. (Crème, Speck, Zwiebeln, Champignons, Emmentaler Käse)	
Raclette	11.50€
Crème, jambon, jambon fumée, salami, gruyère à raclette. (Crème, gek, Schinken, Roher Schinken, Salami, Raclettekäse)	
Saumon	11.50€
Crème, saumon fumé, oignons et fromage (Crème, geräucherter Lachs, Zwiebeln und Käse)	

Nos pizzas

Reine	8.00€
Sauce tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella. (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Oliven, Mozzarella)	
Paysanne	9.00€
Sauce tomate, lardons, oignons, crème fraîche, mozzarella. (Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Mozzarella)	
Napolitaine	9.50€
Sauce tomate, anchois, tomate fraîche, olives, mozzarella. (Tomatensauce, Sardellen, frische Tomate, Oliven, Mozzarella)	
Sophia	9.50€
Sauce tomate, jambon, champignons, olives, œuf, mozzarella. (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Oliven, Ei, Mozzarella)	
Végétarienne	9.50€
Sauce tomate, artichaut, asperges, poivrons, champignons, olives, mozzarella. (Tomatensauce, Artischocken, Spargel, Paprika, Champignons, Oliven, Mozzarella)	
Mexicaine	11.50€
Sauce tomate, jambon, champignons, chorizo, merguez, poivrons, olives, mozzarella. (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Chorizo, Merguez, Paprika, Oliven, Mozzarella)	
Pizza du chef	12.50€
Sauce tomate, jambon de Bayonne, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, mozzarella. (Tomatensauce, Bayonne Schinken, Ruccola, Parmesanspäne, Olivenöl, Mozzarella)	
Quatre fromages	12.50€
Sauce tomate, gruyère, bleu d'Auvergne, chèvre, raclette. (Tomatensauce, Ger.Käse, Käse d'Auvergne, Ziegenkäse, Raclettekäse)	
Thon	9.00€
Sauce tomate, thon, oignons, olives, fromage. (Tomatensauce, Tunfisch, Zwiebeln, Oliven, Käse)	

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS

HÔTEL *** RESTAURANT

6, QUAI EDOUARD BRANLY

57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Notre Menu

(Our Menu)

Le menu du Fort à 33.00€/pers.

Starter :

Le foie gras du fort selon la saison.

(Homemade foie gras of the saison)

ou/or

Saumon fumé sauce raifort et ses toasts.

(Smoked salmon with horseradish sauce and toasts)

Sorbet au Crémant

(Sorbet with Crémant)

Main course :

Dos de sandre rôti, choucroute, pommes de terre vapeur et beurre blanc acidulé.

(Roasted back from the pikeperch, sauerkraut, steamed potatoes with white butter)

ou (or)

Le magret de canard sauce au miel et pommes de terre sautées et légumes de saison.

(Duck breast with honey sauce and fried potatoes and vegetable of the saison)

Dessert

Variation des délices du moment.

(Delicacies of the moments).

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS
HÔTEL * RESTAURANT**
6, QUAI EDOUARD BRANLY
57230 BITCHE
TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Nos Entrées
(Our starters)

- | | |
|--|--|
| 01. <i>Le foie gras maison et ses toasts briochés.</i>
<i>(Homemade foie gras and his toasts brioche)</i> | 19.00€ |
| 02. <i>Le Saumon fumé sauce raifort et ses toasts.</i>
<i>(Smoked salmon with horseradish sauce and toasts)</i> | 14.50€ |
| 03. <i>Les cuisses de grenouilles à la crème ou à la provençale ou persillées.</i>
<i>(Frog's legs with creamsauce or provençal or with garlic and parsley)</i> | 18.00€
<i>petite portion</i> 10.50€ |
| 04. <i>Le carpaccio de bœuf.</i>
<i>(Rond de gîte, vinaigre balsamique, roquettes, parmesan et pommes frites)</i>
<i>(Beef carpaccio, balsamic vinegar, rocket salad, parmesan and french fries)</i> | 15.00€ |

Nos Salades
(Unsere Salate)

- | | |
|---|--------|
| 05. <i>L'assiette gourmande du chef.</i>
<i>(Salade, tomate, œuf, foie gras, saumon fumé, jambon serrano, noix, parmesan et toast brioché)</i>
<i>(Salad, tomato, egg, liver pate, smoked salmon, Serrano jambon, walnuts, parmesan, brioche toast)</i> | 16.00€ |
| 06. <i>La tomate mozzarella avec huile d'olives et pesto.</i>
<i>(Tomato, mozzarella with olive oil and pesto)</i> | 12.50€ |
| 07. <i>La salade niçoise.</i>
<i>(Mesclun de salades, œuf, tomate, thon, olives, anchois et oignons)</i>
<i>(Mixed salad, eggs, tomato, tuna, olives, anchovies and onions)</i> | 14.00€ |

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS

HÔTEL *** RESTAURANT

6, QUAI EDOUARD BRANLY

57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Nos Poissons

(Our fisch)

08. *Le dos de sandre rôti sur son lit de choucroute, pommes de terre vapeur et sa sauce en Riesling .* 19.00€
(Roasted back from the pikeperch, sauerkraut, vapeur potatos with Rieslingsauce)
09. *Les gambas (6 pièces) poêlées à la provençale et le riz parfumé aux agrumes.* 18.50€
(Prawns provençal (6 pieces) with citrus flavored rice)
10. *Le pavé de saumon poêlé et sa julienne de légumes et risotto aux champignons.* 18.00€
(Salomonfilet with smal vegetables and mushroom risotto)
11. *Les tagliatelles aux deux saumons à la crème et tomates cerises.* 15.00€
(Tagliatelle with two salomon with creamsauce and cherry tomatos)

Nos Menus enfant

(Our childrens menu)

12. *KID Pizza* 10.00€
(Cildren pizza)
13. *Les Nuggets de poulet avec frites et légumes* 10.00€
(Chickennuggets with french fries und vegetables)

Le dessert : Le coffre du pirate.

(Dessert : Pirate suitcaise)

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS

HÔTEL *** RESTAURANT

6, QUAI EDOUARD BRANLY

57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Nos Viandes

(Our meat)

- | | |
|--|---------------|
| 14. <i>Le Faux Filet limousin (300gr.) au beurre maître d'hôtel et sa brochette de pommes de terre ratte ou frites.</i> | 21.50€ |
| <i>(Sirloin of beef « limousin » 300gr.with herb butter and his potatoes skewer or french fries)</i> | |
| 15. <i>Le magret de canard sauce au miel et pommes de terre sautées et légumes de saison.</i> | 19.50€ |
| <i>(Duck breast with honey sauce and fried potatoes and vegetable of the saison)</i> | |
| 16. <i>Le steak tartare et ses condiments avec pommes frites et salade.</i> | 18.50€ |
| <i>(Steak tartare,with his spices with french fries and salad)</i> | |
| 17. <i>Les rognons de veau à la crème et champignons des bois avec riz sauvage ou pommes frites.</i> | 19.00€ |
| <i>(Veal kidneys with cream sauce, forest mushrooms with wild rice or french fries)</i> | |
| 18. <i>Le cordon bleu aux champignons ou à la crème ou nature avec pâtes ou pommes frites.</i> | 14.50€ |
| <i>(Cordon bleu with mushrooms or cream sauce or natur, with pasta or french fries)</i> | |
| 19. <i>La brochette du chef au beurre maître d'hôtel avec pommes de terre sautées aux lardons.</i> | 18.50€ |
| <i>(Cœur de rumsteak, oignons et poitrine fumée)</i> | |
| <i>(Skewerd beef with herb butter with fried potatoes and onions and bacon)</i> | |

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS

HÔTEL *** RESTAURANT

6, QUAI EDOUARD BRANLY

57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Nos Röstis Maison servis en caquelon

(potato pancake)

20. *La Savoyarde* : Röstis, reblochon, lardons et jambon fumé. 15.80€
(Röstis, Reblochon bacon, smoked ham)
21. *L'Atlantique* : Röstis aux deux saumons frais et fumé. 15.80€
(Röstis two salmon fresh and smoked)
22. *La Citadelle* : Röstis à l'émincé de veau, champignons, lardons et oignons. 16.80€
(Röstis, fine slices of veal, mushrooms, bacon and onions)

Tous nos röstis sont servis avec une salade.

(All our dishes Röstis are served with a green salad)

Afin de vous satisfaire, les röstis ont un délai de cuisson de vingt minutes.

Merci de votre compréhension.

Bon Appétit.

To prepare the Röstis to your satisfaction, needed twenty minutes.

We ask for your understanding.

Enjoy your meal.

Spécialité du Chef

(The chef's speciality)

23. *Les spätzle aux lardons gratinés au Munster servis avec une salade verte.* 12.50€
(Spätzle with bacon gratin with cheese de Munster, served with a green salad)
24. *Buwespätzle aux lardons à la crème et salade verte.* 12.50€
(Buwespätzle with bacon cream sauce and green salad)

Fromage

(Cheese)

25. *L'assiette de fromage.*
Variation de fromages : Brie, Munster et Chèvre. 5.50€
(Cheese platter with various cheeses : Brie, Munster and goat cheese)

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS
HÔTEL * RESTAURANT**
6, QUAI EDOUARD BRANLY
57230 BITCHE
TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Nos Desserts
(Our desserts)

- | | |
|--|--------------|
| 26. <i>Le café ou le thé gourmand.</i> | 6.50€ |
| <i>(Coffee or tea with sweet snacks)</i> | |
| 27. <i>La variation de crèmes brûlées.</i> | 6.50€ |
| <i>(Vanille, chocolat et fraise)</i> | |
| <i>(Different varieties caramelised cream :vanilla, strawberry, chocolate)</i> | |
| 28. <i>Le fondant chocolat. (Délai de cuisson de dix minutes)</i> | 6.50€ |
| <i>(Warm chocolate cake.preparation time 10 minutes)</i> | |
| 29. <i>La coupe de sorbet et fruits du moment.</i> | 6.50€ |
| <i>(Sorbet cup with fruits of the moment)</i> | |
| 30. <i>Le chocolat liégeois et sa chantilly.</i> | 6.50€ |
| <i>(Chocolate ice cream with chocolat sauce and whipped cream)</i> | |
| 31. <i>Le café liégeois et sa chantilly.</i> | 6.50€ |
| <i>(Coffee ice cream with coffee and whipped cream)</i> | |
| 32. <i>La dame Blanche.</i> | 6.50€ |
| <i>(Vanilla ice cream with chocolat sauce and whipped cream)</i> | |

Nos parfums de glace et sorbet :

Glaces :

Vanille, chocolat, fraise, café, banane, pistache, pralin.

(Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, banana, pistachio, praline)

Sorbets :

Citron, mangue, cassis, framboise, fruit de la passion.

(Lemon, mango, black currant, raspberry, passion fruit.)

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS

HÔTEL *** RESTAURANT

6, QUAI EDOUARD BRANLY

57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Suggestion

Pour profiter de l'été en famille ou avec vos amis, le chef vous propose son choix de grillades estivales à partir de 10 personnes sur réservation :

- Le cochon de lait à la broche*
- L'agneau à la broche*
- Le jambon à la broche*
- Le barbecue composé de : Merguez, cuisse de poulet marinée, saucisse blanche, côte marinée (Schwenker) et brochette de bœuf.*

Toutes ces propositions sont accompagnées d'un buffet de salades.

N'hésitez pas à vous renseigner.

Bon appétit !!

*To enjoy this summer with your family or friends,
our chef asks your his summer collection of grill dishes.*

From 10 people on reservation :

- Sucking pig on the spies*
- Lamb on the spies*
- Ham on the spies*
- Grilled : Merguez, marinated chicken legs, white sausages, marinated chops (Schwenker) and skewered beef.*

All these suggestion a served with a salad buffet.

We will glad to answer all your questions.

Enjoy your meal !

LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS

HÔTEL *** RESTAURANT

6, QUAI EDOUARD BRANLY

57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM

Nos flamm

Traditionnelle	8.00€
<i>Crème, lardons, oignons. (Cream, bacon, oignons)</i>	
Gratinée	9.00€
<i>Crème, lardons, oignons, emmental. (Cream, bacon, oignons, cheese Emmental)</i>	
Forestière	10.00€
<i>Crème, lardons, oignons, champignons, emmental. (Cream, Lardon, oignons, mushrooms, cheese Emmental)</i>	
Raclette	11.50€
<i>Crème, jambon, jambon fumée, salami, gruyère à raclette. (Cream, cooked ham, raw ham, salami, cheese Raclette)</i>	
Saumon	11.50€
<i>Crème, saumon fumé, oignons et fromage (Cream, smoked salmon, oignons, cheese)</i>	

Nos pizzas

Reine	8.00€
<i>Sauce tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella. (Tomato sauce, jambon, mushrooms, olives, mozzarella)</i>	
Paysanne	9.00€
<i>Sauce tomate, lardons, oignons, crème fraîche, mozzarella. (Tomato Sauce, bacon, oignons, cream fraîche, mozzarella)</i>	
Napolitaine	9.50€
<i>Sauce tomate, anchois, tomate fraîche, olives, mozzarella. (Tomato sauce, anchovies, fresh tomatoes, olives, mozzarella)</i>	
Sophia	9.50€
<i>Sauce tomate, jambon, champignons, olives, œuf, mozzarella. (Tomato sauce, jambon, mushrooms, olives, egg, mozzarella)</i>	
Végétarienne	9.50€
<i>Sauce tomate, artichaut, asperges, poivrons, champignons, olives, mozzarella. (Tomato sauce, artichoke, asparagus, peppers, mushrooms, olives, mozzarella)</i>	
Mexicaine	11.50€
<i>Sauce tomate, jambon, champignons, chorizo, merguez, poivrons, olives, mozzarella. (Tomato sauce, jambon, mushrooms, chorizo, merguez, peppers, olives, mozzarella)</i>	
Pizza du chef	12.50€
<i>Sauce tomate, jambon de Bayonne, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, mozzarella. (Tomato sauce, Bayonne jambon, rucola, parmesan shavings, oil olives, mozzarella)</i>	
Quatre fromages	12.50€
<i>Sauce tomate, gruyère, bleu d'Auvergne, chèvre, raclette. (Tomato sauce, cheese, chesse d'Auvergne, goat cheese, cheese raclettekäse)</i>	
Thon	9.00€
<i>Sauce tomate, thon, oignons, olives, fromage. (Tomato sauce, tuna, oignons, olives, cheese)</i>	