

# 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€**

## Menu du jour

**PLAT DU JOUR À 9.50€**

**ENTRÉE + PLAT À 11.00€**

**PLAT + DESSERT À 11.00€**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 13.50**

## Lundi 17 Décembre 2018

Entrée : *Pâte en croûte Richelieu et crudités (Pastete in Teig mit Rohkost)*

Plats : *Joue de porc aux petits légumes et purée de pommes de terre ou Escalope de dinde à la crème, pommes frites et légumes.*

*(Schweinebäckchen mit kleinem Gemüse und Kartoffelpüree oder Putenschnitzel mit Rahmsauce, Pommes Frites und Gemüse)*

Dessert *Crème brûlée à la pistache (Karamelisierte Pistaziencreme)*

# LE RELAIS DES CHÂTEAUX FORTS

HÔTEL \*\*\* RESTAURANT

6, QUAI EDOUARD BRANLY

57230 BITCHE

TEL. 03 87 96 14 14 MAIL : [INFO@HOTELDURELAIS-BITCHE.COM](mailto: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. *Le dos de sandre rôti sur son lit de choucroute, pommes de terre vapeur et sa sauce en Riesling .* 19.00€  
*(Gebratener Zanderrücken, Sauerkraut, Vapeurkartoffeln mit Rieslingsauce)*
09. *Les gambas (6 pièces) poêlées à la provençale et le riz parfumé aux agrumes.* 18.50€  
*(Garnelen auf provenzialische Art (6 Stück) mit parfümiertem Reis)*
10. *Le pavé de saumon poêlé et sa julienne de légumes et risotto aux champignons.* 18.00€  
*(Lachsfilet mit kleinem Gemüse und Champignonsrisotto)*
11. *Les tagliatelles aux deux saumons à la crème et tomates cerises.* 15.00€  
*(Tagliatelle mit zwei Lachssorten mit Rahmsauce und Kirschtomaten)*

## Nos Menus enfant

*(Unsere Kindermenüs)*

12. *KID Pizza* 10.00€  
*(Kinderpizza)*
13. *Les Nuggets de poulet avec frites et légumes* 10.00€  
*(Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Gemüse)*

*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)

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

# 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

(Galette 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, Kalbsgeschmetzeltes, 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€

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

## 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

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

## Nos pizzas

<b>Reine</b>	8.00€
<i>Sauce tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella. (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Oliven, Mozzarella)</i>	
<b>Paysanne</b>	9.00€
<i>Sauce tomate, lardons, oignons, crème fraîche, mozzarella. (Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Mozzarella)</i>	
<b>Napolitaine</b>	9.50€
<i>Sauce tomate, anchois, tomate fraîche, olives, mozzarella. (Tomatensauce, Sardellen, frische Tomate, Oliven, Mozzarella)</i>	
<b>Sophia</b>	9.50€
<i>Sauce tomate, jambon, champignons, olives, œuf, mozzarella. (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Oliven, Ei, Mozzarella)</i>	
<b>Végétarienne</b>	9.50€
<i>Sauce tomate, artichaut, asperges, poivrons, champignons, olives, mozzarella. (Tomatensauce, Artischocken, Spargel, Paprika, Champignons, Oliven, Mozzarella)</i>	
<b>Mexicaine</b>	11.50€
<i>Sauce tomate, jambon, champignons, chorizo, merguez, poivrons, olives, mozzarella. (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Chorizo, Merguez, Paprika, Oliven, Mozzarella)</i>	
<b>Pizza du chef</b>	12.50€
<i>Sauce tomate, jambon de Bayonne, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, mozzarella. (Tomatensauce, Bayonne Schinken, Ruccola, Parmesanspäne, Olivenöl, Mozzarella)</i>	
<b>Quatre fromages</b>	12.50€
<i>Sauce tomate, gruyère, bleu d'Auvergne, chèvre, raclette. (Tomatensauce, Ger.Käse, Käse d'Auvergne, Ziegenkäse, Raclettekäse)</i>	
<b>Thon</b>	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><br>(Homemade foie gras and his toasts brioche)                                                                                        | 19.00€                                 |
| 02. <i>Le Saumon fumé sauce raifort et ses toasts.</i><br>(Smoked salmon with horseradish sauce and toasts)                                                                                  | 14.50€                                 |
| 03. <i>Les cuisses de grenouilles à la crème ou à la provençale ou persillées.</i><br>(Frog's legs with creamsauce or provençal or with garlic and parsley)                                  | 18.00€<br><i>petite portion</i> 10.50€ |
| 04. <i>Le carpaccio de bœuf.</i><br>(Rond de gîte, vinaigre balsamique, roquettes, parmesan et pommes frites)<br>(Beef carpaccio, balsamic vinegar, rocket salad, parmesan and french fries) | 15.00€                                 |

*Nos Salades*  
(Unsere Salate)

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

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

*Nos Menus enfant*

*(Our childrens menu)*

- |                                                          |               |
|----------------------------------------------------------|---------------|
| 12. <i>KID Pizza</i>                                     | <i>10.00€</i> |
| <i>(Cildren pizza)</i>                                   |               |
| 13. <i>Les Nuggets de poulet avec frites et légumes</i>  | <i>10.00€</i> |
| <i>(Chickennuggets with french fries und vegetables)</i> |               |

*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)

- |                                                                                                                                |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>14. <i>Le Faux Filet limousin (300gr.) au beurre maître d'hôtel et sa brochette de pommes de terre ratte ou frites.</i></b> | <b>21.50€</b> |
| <i>(Sirloin of beef « limousin » 300gr.with herb butter and his potatoes skewer or french fries)</i>                           |               |
| <b>15. <i>Le magret de canard sauce au miel et pommes de terre sautées et légumes de saison.</i></b>                           | <b>19.50€</b> |
| <i>(Duck breast with honey sauce and fried potatoes and vegetable of the saison)</i>                                           |               |
| <b>16. <i>Le steak tartare et ses condiments avec pommes frites et salade.</i></b>                                             | <b>18.50€</b> |
| <i>(Steak tartare,with his spices with french fries and salad)</i>                                                             |               |
| <b>17. <i>Les rognons de veau à la crème et champignons des bois avec riz sauvage ou pommes frites.</i></b>                    | <b>19.00€</b> |
| <i>(Veal kidneys with cream sauce, forest mushrooms with wild rice or french fries)</i>                                        |               |
| <b>18. <i>Le cordon bleu aux champignons ou à la crème ou nature avec pâtes ou pommes frites.</i></b>                          | <b>14.50€</b> |
| <i>(Cordon bleu with mushrooms or cream sauce or natur, with pasta or french fries)</i>                                        |               |
| <b>19. <i>La brochette du chef au beurre maître d'hôtel avec pommes de terre sautées aux lardons.</i></b>                      | <b>18.50€</b> |
| <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, thin 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 chesses : 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><br>(Coffee or tea with sweet snacks)                                                                            | 6.50€ |
| 27. <i>La variation de crèmes brûlées.</i><br>(Vanille, chocolat et fraise)<br>(Different varieties caramelised cream :vanilla, strawberry, chocolate) | 6.50€ |
| 28. <i>Le fondant chocolat. (Délai de cuisson de dix minutes)</i><br>(Warm chocolate cake,preparation time 10 minutes)                                 | 6.50€ |
| 29. <i>La coupe de sorbet et fruits du moment.</i><br>(Sorbet cup with fruits of the moment)                                                           | 6.50€ |
| 30. <i>Le chocolat liégeois et sa chantilly.</i><br>(Chocolate ice cream with chocolat sauce and whipped cream)                                        | 6.50€ |
| 31. <i>Le café liégeois et sa chantilly.</i><br>(Coffee ice cream with coffee and whipped cream)                                                       | 6.50€ |
| 32. <i>La dame Blanche.</i><br>(Vanilla ice cream with chocolat sauce and whipped cream)                                                               | 6.50€ |

### 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, rasberry, 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

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

## Nos pizzas

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

