

Cuisine Authentique, Gourmande et « fait Maison »

Menu Terroir

*Sauf samedi soir, dimanche et jours fériés
Ist nicht am Samstagabend, Sonntag und Feiertag serviert*

*Fromage de tête maison, vinaigrette,
petite salade de saison et condiments
Hausgemachte Bauernsülze mit Salat je
nach Jahreszeit, pikante Beilagen und Vinaigrette*

*Jarret de porc braisé à la bière blonde
Geschmorte Schweinshaxe mit Bier*

Dame blanche / Tages Dessert

19.95 €

Menu Relais des Bois

*Salade festive au duo de magret de canard fumé
Hausgeräucherter Entenbrustfilet
auf Salat und feine Gemüse
ou / oder*

*Terrine maison, petite salade de saison
Hausgemachte Pastete mit Gäzeleber Mousse*

*Filet de bar à la plancha, riz pilaf
Filet vom Wolfsbarsch und Reis
ou / oder*

*Filet de canette à l'orange
Entenbrust auf Haut kross gebraten mit Orange*

*Soufflé glacé au Grand Marnier
Geeistes Soufflé mit Grand Marnier
ou / oder*

*Crème brûlée à la vanille des îles
Crème brûlée mit Vanille*

29.95€

Menu des Moines

Salade Cistercienne

*Salade, croûtons, fromage et lardons
Zisterziensersalat
Salat, Croûtons, Käse und ausgelassener
Speckwürfel*

*Emincé d'onglet de veau forestier
Kalbsgeschnetzeltes mit Soße
ou / oder*

*Filet de dorade à la plancha
Gebratene Filet vom Brachsen*

*Bettel "Moine"
Bettel Mönch*

22.60€

Apéritif „Elixir des Moines“ 3.20 €

Formule Bambino 9.50€


Kindermenü

Jusqu'à 10 ans / Bis 10 Jahr

Menu du Moment 13.50€

Tagesmenu

*Uniquement servi au déjeuner du
mercredi au vendredi sauf jours fériés
serviert von Mittwoch bis Freitag zum
Mittagessen außer den Feiertagen*

 *Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix Net



Nos Entrées / Unsere Vorspeisen

<u>Cistercienne</u>	8.50 €
<i>Buisson de salade de saison, croûtons, fromage et lardons</i> <i>Salat mit ausgelassener Speckwürfel, Croutons und Käse</i>	
<u>Volaille</u>	8.90 €
<i>Méli-mélo de salade de saison, légumes croquants et foies de poulet poêlés</i> <i>Gebratene Hühnerleber auf Salat mit feine Gemüse</i>	
<u>Chèvre</u>	9.50 €
<i>Buisson de salade, jambon fumé et croûtons de fromage de chèvre Bio au sésame</i> <i>Salatkreation mit geräucherter Schinken und Croutons von Bio Ziegenkäse mit Sesam</i>	
<u>Sanglier</u>	9.50 €
<i>L'assiette garnie de jambon de sanglier fumé de nos forêts</i> <i>Hausgeräucherter Wildschweinschinken mit Pikante Beilage</i>	
<u>Forêt</u>	9.60 €
<i>Terrine Relais des Bois, confit d'oignons, petite salade de saison</i> <i>Hausgemachte Pastete, Zwiebel-Konfit, pikante Beilage und Salat</i>	
<u>Festive</u>	12.50 €
<i>Buisson de salade, légumes croquants, magret de canard fumé et séché</i> <i>Hausgeräuchertes und getrocknet Entenbrustfilet auf Salat mit feine Gemüse</i>	
<u>Terre et Mer</u>	13.50 €
<i>Méli-mélo de salade, légumes croquants et gambas poêlés</i> <i>Salatkreation mit gebratenen Gambas und feine Gemüse</i>	
<u>Escargots</u> "Bourgogne"	les 12 13.90 €
<i>En poêlon à la façon du chef</i>	les 6 7.50 €
<i>Weinbergschnecken nach Art des Hauses</i>	
<u>Grenouilles</u>	15.80 €
<i>Cuisses de grenouilles poêlées à l'ail et persil</i>	½ portion 8.50 €
<i>Froschschenkel gebraten mit Knoblauch und Pertesilie</i>	



Nos Poissons

Unsere Fischgerichte

Filet de sandre à la plancha, sauce au riesling et écrasé de pomme de terre 19.95 €
Zanderfilet à la Plancha, Riesling Sauce und Kartoffelstampf

Nid de tagliatelle à l'huile de truffe, queues de gambas et noix de St Jacques 22.50 €
Gebratenen Gambas und Jakobsmuscheln mit Tagliatelle und Trüffelöl parfümiert



Nos Viandes

Unsere Fleischgerichte

Blanquette de filet poulet au curry 15.95 €
Blanquette vom Hähnchenfilet mit curry

Rognon de veau émincé à la dijonnaise 17.95 €
Geschnetzelte Kalbsnieren in Dijon Senf-Sauce

Emincé d'onglet de veau poêlé, à la crème et aux champignons de Paris 18.35 €
Sahnegeschnetzeltes vom zartem Kalbsstück mit sautierten Pilzen Pariser Art

Filet de canette rôti sur peau à l'orange 18.45 €
Entenbrust auf Haut kross gebraten mit Orange

**Faux filet de bœuf de race à la plancha au poivre* 19.50 €
**Lende Filet von Rindfleischrasse krossgebraten mit Pfeffer*

Gourmandise (filet) de cerf de notre région forestier 22.50 €
Feinschmeckerfilet vom Hirsch unserer Region mit Wald Pilze

** Origine France, Allemagne, Autriche / * Herkunft Frankreich, Deutschland, Österreich*



Nos Incontournables

Unsere Unvermeidlichen

<u>Tartine</u> <i>Tartine campagnarde à la rillettes de cochon, petite salade</i> <i>Würziges Landbrot mit Schweine-Rilette belegt</i>	7.50€
<u>Alsacienne</u> <i>Salade de saucisse, gruyère râpé et œuf dur</i> <i>Wurst und Schweizer Käse Salat</i>	9.50€
<u>Presskopf</u> <i>Fromage de tête maison, vinaigrette, petite salade de saison et condiments</i> <i>Hausgemachte Bauernsülze mit Salat je nach Jahreszeit, pikante Beilagen und Vinaigrette</i>	9.50€
<u>Omelette</u> <i>Œufs fermiers, oignons, lardons et petite salade de saison</i> <i>Bauermeier, Zwiebeln, Speck und Salat je nach Jahreszeit</i>	9.80€
<u>Salade de pot au feu</u> <i>Tiédie, pommes de terre sautées et vinaigrette à la dijonnaise</i> <i>Laurwarmer Rindfleischsalat à la Pot au feu mit Bratkartoffeln</i>	14.90 €
<u>Vol au vent "façon grand-mère"</u> <i>Königinpastetchen mit feinem Ragout</i>	16.85€
<u>Tête de veau, condiments et pomme de terre à l'anglaise</u> <i>Kalbskopf mit Vinaigrette, pikante Beilagen und Salzkartoffeln</i>	17.50 €

Nos partenaires locaux - Unsere lokalen Lieferanten

- J-M Decker chasse à Baerenthal (57)	Gibiers / Wild
- Raifalsa à Mietesheim (67)	Raifort / Meerettich
- Végétal Respect à Sturzelbronn (57)	Légumes de saison BIO / Saison Gemüse BIO
- Chèvrerie du Windstein à Winstein (67)	Fromage de chèvre BIO / Ziegenkäse BIO
- Minoterie Arnet André à Volmunster (57)	Farine / Mehl
- Boulangerie Martig à Bitche (57)	Pain / Brot

Nos Desserts

<i>Tarte aux pommes tiédie avec sa boule de glace Vanille Bourbon</i> <i>Apfelkuchen Lauwarm mit einer Kugel Vanille Bourbon Eis</i>	5.50 €
<i>Crème brûlée à la Vanille Bourbon, caramélisée à la cassonade</i> <i>Karamellisierte Creme</i>	6.10 €
<i>Vacherin Glacé avec sa crème chantilly</i> <i>Vacherin Glace mit Schlagsahne</i>	6.10 €
<i>Moelleux de Chocolat Fondant (env. 10mn)</i> <i>Heißes Schokolörtchen</i>	7.10 €
<i>Soufflé glacé au Grand Marnier</i> <i>Geeistes Soufflé mit Grand Marnier</i>	7.20 €
<i>Gratin de Framboises au sabayon de Gewurztraminer (env. 15mn)</i> <i>HimbeerGratin mit Gewürztraminer Schaum</i>	8.20 €
<i>Coupe de Glace avec 3 boules</i> <i>Eisbecher mit 3 Kugeln</i>	5.10 €
<i>Dame Blanche</i> <i>Glace Vanille, sauce Chocolat chaud maison et chantilly</i> <i>Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce und Schlagsahne</i>	6.50 €
<i>Coupe Amarena, Glace Vanille, Cerises Amarena et chantilly</i> <i>Vanilleeis mit Cherry Amarena und Schlagsahne</i>	7.50 €
<i>Coupe Lorraine, Sorbet Mirabelle arrosé à la Mirabelle</i> <i>Sorbet mit Mirabelleschnaps</i>	7.95 €
<i>Irish Coffee</i> <i>Irish Coffee</i>	8.20 €