



Cuisine Authentique, Gourmande et « fait Maison »

Nos Entrées / Unsere Vorspeisen

<u>Potage</u>	8.50 €
<i>Soupe crémeuse de potimarron avec sa mini brochette de St Jacques Cremige Kurbissuppe, Mini-Spieß von Jakobsmuscheln</i>	
<u>Endive</u>	10.50 €
<i>Duo de salade d'endives, pommes, noix et magret de canard fumé maison Zweierlei vom Endivien-Salat mit Apfelfächer, Walnüsse und hausgeräucherter Entenbrust</i>	
<u>Saumon fumé</u>	11.50 €
<i>Trilogie de saumon fumé d'Ecosse label rouge de notre fumoir Trilogie von Mild geräucherter Lachs Label Rouge aus unserem Räucherofen</i>	
<u>Cerf</u>	12.50 €
<i>Terrine de cerf à la mousse de foie d'oie, confit d'oignons, petite salade de saison Hausgemachte Hirschpastete, Zwiebel-Konfit, pikante Beilage und Salat</i>	
<u>Terre et Mer</u>	12.95 €
<i>Méli-mélo de salade, légumes croquants et gambas « décortiquées » poêlées Salatkreation mit gebratenen, geschälten Gambas und feine Gemüse</i>	
<u>Escargots</u>	les 12 13.90 €
<i>En caquelon 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>	

Prix Net

Nos Poissons

Unsere Fischgerichte

<i>Cœur de saumon label rouge de notre fumoir au raifort de Mietesheim</i> <i>Mild geräucherter Lachs Label Rouge aus unserem Räucherofen mit Sahnemeerrettich</i>	17.95 €
<i>Filet de bar à la plancha, riz aux petits légumes</i> <i>Wolfsbarchfilet à la Plancha, Reis mit kleine Gemüse</i>	19.90 €
<i>Filet de sandre aux tagliatelles fines</i> <i>Zanderfilet mit feine Bandnudeln</i>	21.50 €

Nos Viandes

Unsere Fleischgerichte

<i>Emincé d'onglet de veau poêlé, à la crème et aux champignons de Paris</i> <i>Sahnegeschnetzeltes vom zartem Kalbsstück mit sautierten Pilzen Pariser Art</i>	18.50 €
<i>Filet de canette rôti sur peau aux fruits de saison</i> <i>Weibliche Entenbrust auf Haut kross gebraten mit saisonalen Früchten</i>	18.55 €
<i>Emincé de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne</i> <i>Geschnetzelte Kalbsnieren mit Körner Senf</i>	18.90 €
<i>*Faux filet de bœuf de race à la plancha au poivre</i> <i>*Lende Filet von Rindfleischrasse kross gebraten mit Pfeffer</i>	20.60 €
<i>Petit ragout fin de jeune sanglier de nos forêts à la truffe du pauvre</i> <i>Eintopf von jungen Wildschweinen unserer Wälder mit Waldpilze</i>	17.85 €
<i>Escalope de jeune sanglier de nos forêts forestière</i> <i>Junges Wildschweinschnitzel unserer Wäldern mit Wald Pilze</i>	20.50 €
<i>Escalope de biche de nos forêts aux airelles sauvages</i> <i>Schnitzel von Hirschkühe unserer Wälder mit wilde Preiselbeeren</i>	21.90 €

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

Nos Incontournables

Unsere Unvermeidlichen

<u>Presskopf</u>	9.50 €
<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>	
<u>Omelette</u>	9.90 €
<i>Œufs fermiers, oignons, lardons et petite salade de saison</i>	
<i>Bauermeier, Zwiebeln, Speck und ein kleiner Salat der Saison</i>	
<u>Bouchée à la reine "façon Grand-mère"</u>	16.85 €
<i>Königinpastetchen mit feinem Ragout</i>	
<u>Tête de veau, condiments et pomme de terre à l'anglaise</u>	16.95 €
<i>Kalbskopf mit Vinaigrette, pikante Beilagen und Salzkartoffeln</i>	
<u>Choucroute nouvelle avec ses 6 garnitures</u>	18.50 €
<i>Sauerkraut garniert mit 6 Beilagen</i>	

☰ Menu Relais des Bois

Duo de salade d'endives, pommes, noix et magret de canard fumé

Salat mit Croutons aus Ziegenkäse und geräucherte Entenbrust
ou / oder

Terrine de cerf à la mousse de foie d'oie,
petite salade de saison

Hausgemachte Hirsch Pastete mit Gänseleber Mousse

Filet de canette rôti sur peau aux fruits de saison

Weibliche Entenbrust auf Haut kross gebraten mit saisonalen Früchten
ou / oder

Escalopine de biche aux airelles sauvages

Schnitzel von Hirschkühe unserer Wälder mit wilde Preiselbeeren

Soufflé glacé au Grand Marnier

Geeistes Soufflé mit Grand Marnier
ou / oder

Dessert du jour / Tages Dessert

31.50€

☰ Menu des Moines

Salade cistercienne

Salade, croûtons, fromage et lardons

Zisterziensersalat mit gerösteten
Brotkrumen, Käse und Speck-Croutons

Emincé d'onglet de veau forestier

Geschnetzelttes vom Kalb in feiner Sauce nach Förster Art
ou / oder

Filet de truite rose à la plancha

Gebratenes Filet von Rosa Forelle

Bettel "Moine"

Bettel Mönch

22.60€

☰ Formule Bambino 9.50€

Kindermenü

Jusqu'à 10 ans / Bis 10 Jahr

Nos Desserts

<i>Crème brûlée à la Vanille Bourbon, caramélisée à la cassonade</i> <i>Karamellisierte Creme</i>	6.10 €
<i>Moelleux de Chocolat Fondant</i> <i>Heißes Schokotörtchen</i>	6.70 €
<i>Soufflé glacé au Grand Marnier</i> <i>Geeistes Soufflé mit Grand Marnier</i>	6.70 €
<i>Gratin de Framboises au sabayon de Gewurztraminer (≈ 10 mns)</i> <i>Himbeer Gratin mit Gewürztraminer Schaum (≈10 Minuten)</i>	7.50 €
<i>Coupe de Glace avec 3 boules</i> <i>Eisbecher mit 3 Kugeln</i>	5.10 €
<i>Vacherin Glacé avec sa Crème Chantilly</i> <i>Vacherin Glace mit Schlagsahne</i>	6.50 €
<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>	6.50 €
<i>Coupe Lorraine, Sorbet Mirabelle arrosé à la Mirabelle</i> <i>Mirabellen Sorbet mit Mirabellenschnaps</i>	7.80 €
<i>Irish Coffee</i> <i>Irish Coffee</i>	8.00 €

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

Nos partenaires locaux - Unsere lokalen Lieferanten

- | | |
|---|---|
| - J-M Decker Chasse à Baerenthal (57) | Gibiers / Wild |
| - Raifalsa à Mietesheim (67) | Raifort / Meerettich |
| - Minoterie Arnet André à Volmunster (57) | Farine / Mehl |
| - Boulangerie Martig à Bitche (57) | Pain / Brot |
| - Boucherie Dubois à Bitche (57) | Jambon fumé / geräucherter Schinken |
| - Ets Schlegel à Gros-Réderching (57) | Fond de tarte flambée / Flammkuchen Boden |