

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

Ericassé de cuisse de poulet "Label Rouge"
Hühnerfrikassee Label Rouge

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 à la mousse de foie d'oie
Hausgemachte Pastete mit Gänzeleber Mousse

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

Filet de canette aux clémentines
Entenbrust auf Haut kross gebraten mit Clementine

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 à la caisse.

Prix Net



Nos Entrées / Unsere Vorspeisen

<u>Potage</u>	8.50 €
<i>Soupe crémeuse de potimarron avec sa mini brochette de St jacques</i> <i>Kremige Kurbissuppe, Mini-Spieß von Jakobsmuscheln</i>	
<u>Forêt</u>	11.75 €
<i>Terrine de chef à la mousse de foie d'oie sur carpaccio de betteraves rouges</i> <i>Hausgemachte Hirschterriner mit Gänselebermousse auf rote Bete Carpaccio</i>	
<u>Sanglier</u>	12.00 €
<i>Assiette de jambon fumé de sanglier de nos forêts</i> <i>Hausgeräucherter Wildschweinschinken</i>	
<u>Terre et Mer</u>	13.50 €
<i>Méli-mélo de salade, légumes croquants et gambas poêlées</i> <i>Salatkreation mit gebratenen Gambas und feine Gemüse</i>	
<u>Festive</u>	13.95 €
<i>Buisson de salade, légumes croquants et magret de canard fumé et séché</i> <i>Hausgeräuchertes und Getrocknetes Entenbrustfilet auf Salat mit feine Gemüse</i>	
<u>Escargots" Bourgogne"</u>	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 Petersilie</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

Panaché de la mer à la choucroute d'Alsace 20.50 €
Gemischter Fisch mit Elsässer Sauerkraut

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

Emincé d'onglet de veau poêlé, à la crème et champignons de Paris 17.95 €
Sahnegeschnetzeltes vom zartem Kalbsstück mit sautierten Pilzen Pariser Art

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

Filet de canette rôti sur peau aux clémentines 18.15 €
Entenbrust auf Haut kross gebraten mit Clementine

**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

Salade de pot au feu 14.90 €

*Tiédie, pommes de terre sautées et vinaigrette à la dijonnaise
Lauwarmer Rindfleischsalat à la Pot au feu mit Bratkartoffeln“*

Vol au vent "façon grand-mère" 16.85€

Königinpastetchen mit feinem Ragout

Tête de veau, condiments et pomme de terre à l'anglaise 17.50 €

Kalbskopf mit Vinaigrette, pikante Beilagen und Salzkartoffeln

Nos partenaires locaux - Unsere lokalen Lieferanten

- | | |
|---|---|
| - J-M Decker chasse à Baerenthal (57) | Gibiers / Wild |
| - Raifalsa à Mietesheim (67) | Raifort / Meerrettich |
| - 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 Schokotörtchen</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 €