



L'auberge
DU RELAIS

... — *La Carte* — ...



A l'Auberge du Relais nous avons souhaité vous faire voyager au fil des marchés et au gré des produits frais de saison.

Notre chef, **Dominique SAVARIAT** vous invite à découvrir une cuisine d'inspiration, tendance et créative.

Nos salons privés sont à votre disposition tout au long de l'année pour vos réunions, repas d'affaires et repas de famille, et nous aurons le plaisir de vous accueillir sur notre magnifique terrasse dès l'arrivée des beaux jours.

*Les
Fines bulles*
DU RELAIS

Coupe de crémant	12cl	5,00€
Kir au crémant	12cl	5,50€
Crémant d'Alsace brut	75cl	30,00€
Champagne 1 ^{er} cru	75cl	50,00€
Champagne Rosé Duval Leroy	75cl	65,00€

*Les
Boissons*
DU RELAIS

Limonade	33cl	3,20€
Diabolo	20cl	2,20€
Carola bleue, verte, rouge	50cl	2,80€
.....	100cl	5,40€
Coca, Coca zéro, Schweppes, Perrier	33cl	3,20€
Orangina, Jus de Fruits	25cl	3,20€
Bière Meteor « Pils » pression	25cl	2,60€
« Bière du Mois » pression	25cl	3,20€
Picon ou Cynar bière	25cl	3,60€
Porto, Martini, Suze, Campari	4cl	3,80€
Ricard	2cl	3,80€
Whisky	4cl	5,50€
Whisky Jack Daniels	4cl	7,00€
Gewurztraminer	12cl	4,80€
Muscat d'Alsace	12cl	4,80€
Kaefferkopf	12cl	6,50€
Kir Alsace	12cl	3,80€
Café		2,10€
Déca		2,10€
Thé		2,50€
Cappuccino		3,00€
Irish café		7,50€
Digestifs	4cl	5,50€
Cognac	4cl	6,50€

Une carafe d'eau sera mise à votre disposition sur simple demande

Prix nets en euros

Les Entrées DU RELAIS

Velouté aux cèpes	9,50€
Presskopf du Chef et sa variation de crudités	10,50€
Tartare de saumon	12,00€
Escalope de foie gras poêlée et son jus au pinot noir	13,80€
Foie gras Maison	15,50€

Les Salades DU RELAIS

	Entrée	Plat
Salade du midi	9,80€*	15,20€
<small>(Penne, mozzarella, pesto rouge, poulet grillé, champignons)</small>		
Salade gourmande	9,80€*	15,20€
<small>(Mesclun, poulet grillé, poivrons, comté, maïs, champignons)</small>		
Salade végétarienne	9,80€*	15,40€
<small>(Mesclun, courgette, poivrons, aubergines, parmesan, ricotta)</small>		
Salade d'Italie	11,00€*	16,50€
<small>(Mesclun, mozzarella, parmesan, tomates séchées, ricotta, jambon cru, gressini)</small>		
Salade bergère	11,50€*	16,50€
<small>(Mesclun, fromage de chèvre, lard et miel, œuf, tomate)</small>		
Salade folle	12,50€*	17,00€
<small>(Mesclun, magret fumé, foie gras, tête de moine, raisin)</small>		

* Supplément de 3,00€ si plat unique

Les
Cordons bleus
DU RELAIS

Cordon bleu à la crème et champignons	17,50€
Cordon bleu à la crème de munster	18,50€
Cordon bleu de monsieur Seguin	18,50€
(Chèvre, lard)	
Cordon bleu à l'italienne	19,80€
(Mozzarella, ricotta, jambon cru)	
Cordon bleu Alsacien	21,00€
Cordon bleu Savoyard	21,00€

Les
Tartares
DU RELAIS

Classique	15,50€
Aller-retour à la crème	17,00€
Italien	17,00€
(Parmesan, tomates séchées, vinaigre balsamique)	
Asiatique	17,00€
(Sauce soja, nuoc man, citronnelle, menthe, graines de sésame)	
Le Gargantua	21,00€
(double tartare classique 360 grammes !!!)	
Chef	22,00€
(Filet de bœuf coupé au couteau, parmesan, graines de sésame, crème balsamique, huile de pépins de raisin)	

Les
Incontournables
DU RELAIS

Brochette de canard façon Thai	21,00€
Saumon aux citrons confits	19,00€
Jambonneau braisé	15,50€
Magret de canard au miel et graines de sésame	17,80€
Tête de veau vinaigrette	17,50€
Poêlée de grosses crevettes au lait de coco	18,50€
Brochette de saumon et crevettes au curry	21,00€
Pâtes aux cèpes (plat végétarien)	16,50€
Millefeuille de filet de bœuf (Fines tranches de filet de bœuf garnies avec une duxelle de champignons et un jus au Cognac)	22,00€
Filet de bœuf grillé maître d'hôtel (250g)	22,00€
Filet de bœuf au poivre	23,00€
Filet de bœuf Rossini (Escalope de foie gras, champignons de Paris, pain de mie, jus de veau, Cognac)	26,00€

Une idée cadeau **originale, unique** et **facilement personnalisable**. Quelle que soit la formule choisie, il suffira à votre invité de réserver une table pour profiter de son repas.

La formule :

«**Le menu tout compris**»
(apéro, entrée, plat, dessert, café, vin)

ou

La formule :

«**Bon cadeau à la carte**»

Les Bons
Cadeaux
DU RELAIS

Vous voulez en savoir plus?
L'équipe de l'Auberge du Relais
est à votre disposition.

*Les
Desserts*
DU RELAIS

Dampfnuddles et chaud-froid de fruits de saison	
Crème Brûlée	
Croustillant de banane et son chocolat chaud	
La meringue glacée du Pâtissier	
Profiteroles maison	7,50€
Banana split	
Sablé glacé aux fruits	
Soupe d'agrumes	
Charlotte selon l'humeur du Chef	
Coupe glacée:	1,90€ (la boule)
Vanille, café, chocolat, pistache, Cannelle, caramel à la fleur de sel, banane	
Coupe sorbet :	1,90€ (la boule)
Citron, fraise, framboise, passion, mangue	

*Les
Formules*
DU RELAIS

Formule «Les petits gourmets» (-8 ans) 9,90€
Escalope de volaille à la crème, pommes frites ou filet de saumon poêlé
Glace 2 boules au choix

*À midi du lundi au vendredi,
nous vous proposons 2 formules adaptées à votre timing :*

Formule du marché 13,50€
Entrée + Plat + dessert ou café

Formule rapide 17,00€
Tartare classique + salade + frites
+ dessert du jour ou café



8 rue du Maréchal Foch
67670 Mommenheim

Réservations : 03 88 51 57 18
auberge.relais@wanadoo.fr

 www.facebook.com/aubergedurelaismommenheim

www.aubergedurelais.com