



*Tous nos accompagnements sont à base de légumes frais du marché*

*Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France*

***Nos partenaires sont :***

*Toutes nos viandes de boeuf sont maturées au moins 21 jours par notre boucher Michel Herrscher à Colmar*

*Pour le baeckaoffa et le jarret de Porc, la Maison Michel Herrscher à Colmar*

*Pour la choucroute, la Maison Angsthelm à Krautergersheim*

*Pour nos légumes, le Primeur Heintz à Sainte Croix en Plaine*

*Pour les fromages, la ferme Goetz à Mussig*

*Pour nos vins nous nous fournissons principalement auprès de la Maison Froehlich à Ostheim, de la Maison Ruhlmann à Dambach la Ville et de la Cave les Fatières à Kinztheim*

*Nous ne travaillons que des produits frais, de ce fait la carte peut être sujette à modifications ou absences de certains plats*

*Nos recettes peuvent contenir des allergènes. Veuillez nous informer de vos allergies ou intolérances alimentaires avant d'effectuer votre choix*

***Notre foie gras est également proposé à la vente à emporter au tarif de 12,-€ les 100gr***

***Toute l'équipe du Relais du Ried vous souhaite un excellent moment à notre table***



*Alle unsere Beilagen basieren auf frischem Marktgemüse*

*Unser Fleisch wird in Frankreich geboren, gezüchtet und geschlachtet*

***Unsere Partner sind:***

*Unser Rindfleisch reift mindestens 21 Tage bei unserem Metzger Michel Herrscher in Colmar*

*Für den Baeckaoffa und den Schweineknöchel Maison Michel Herrscher in Colmar*

*Für Sauerkraut, Angsthelm House in Krautergersheim*

*Für unser Gemüse das Heintz Primeur in Sainte Croix en Plaine*

*Für Käse die Goetz-Farm in Mussig*

*Unsere Weine stammen hauptsächlich von Maison Froehlich in Ostheim, von Maison Ruhlmann in Dambach la Ville und von der Cave les Fautières in Kinzheim.*

*Wir arbeiten nur mit frischen Produkten, daher kann es vorkommen, dass sich das Menü ändert oder einige Gerichte fehlen*

*Unsere Rezepte können Allergene enthalten. Bitte informieren Sie uns über Ihre Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten, bevor Sie Ihre Wahl treffen*

***Unsere Foie Gras ist auch zum Mitnehmen zum Preis von 12,- € 100gr erhältlich***

***Das gesamte Team von Relais du Ried wünscht Ihnen eine gute Zeit an unserem Tisch***

**- Nos Entrées -**

<b>Le Foie Gras de Canard mi-cuit, crémeux au yuzu et cannelé au Gewurtztraminer</b> Halb gekochter Entenstopfleber, cremige Yuzu und "Gewürtztraminer cannelé" Half-cooked duck foie gras, creamy yuzu and "cannelé" with Gewurtztraminer	<b>17,-€</b>
<b>La Salade Très Gourmande (écrevisses, saumon fumé, foie gras et magret de canard)</b> Der Gourmetsalat (Krebse, Räucherlachs, Gänseleber und Entenbrust) The very gourmet salad (crayfish, smoked salmon, foie gras and duck breast)	<b>17,-€</b>
<b>La Tartine de Saumon gravlax, écume de lait au raifort et sa petite salade verte</b> Gravlax Lachstoast, Meerrettichmilchschaum mit grüner Salat Gravlax salmon toast, horseradish milk foam with green salad	<b>15,-€</b>
<b>Les 6 Escargots préparés « à l'Alsacienne », aux herbes, ail et vin blanc</b> 6 Weinbergschnecken nach Elsässer Art, mit Krauter, Knoblauch und Weiss Weine 6 snails Alsace art with herbs, garlic and white wine	<b>10,-€</b>
<b>Les Croustillants au Munster et confit d'oignons, accompagnés de son nid de salade</b> Münsterkäse in Filo Teig, Zwiebel Confit mit Grünem Salat Crusty pastry filled with Munster cheese and onion confit served with green salad	<b>12,-€</b>

**- Notre Menu pour les enfants de moins de 12 ans à 10,-€ -**

Au choix :

**Le Steak haché et sa sauce aux champignons, frites ou purée**

**Le Cheeseburger et frites**

**Les 5 Nuggets de Poulet et frites**

xxxxxxxxx

**La Boule de glace avec parfum au choix**

**- Nos Viandes -**

<b>Le Filet de Bœuf accompagné de pommes de terre « Amandine » et légumes de saison</b> Rinderfilet, Kartoffel „Amandine“ und Gemüse Beef tenderloin, potatoes “Amandine” and vegetables	27,-€
<b>L’Onglet de Bœuf juste grillé, accompagnée de frites et de légumes de saison</b> Gegrilltes Rindfleisch tab, mit Pommes und Gemüse Beef tab just grilled, with chips and vegetables	22,-€
<b>Les 2 Assiettes de Carpaccio de Bœuf, huile aux herbes et parmesan, frites et salade</b> Zwei Platten Rindercarpaccio, Parmesan, Basilikum-Öl, mit Pommes und Salat Two plates Beef Carpaccio, shaved parmesan, basil oil, with chips and salad	19,-€
<b>Le Cordon bleu de Veau farci jambon et gruyère, accompagné de frites et de légumes de saison</b> Kalbs Cordon Bleu mit geräuchertem Schinken und Käse, Pilzen Sauce, mit Pommes und Gemüse Veal fillet with cheese and ham, mushroom sauce, with chips and vegetables	23,-€
<b>Le Magret de Canard, accompagné de ses 2 purées et de légumes de saison</b> Entenbrustfilet mit 2 verschiedene Püree und Gemüse Duck breast with 2 different mash and vegetables	22,-€

**Sauce au choix - Sauce Ihrer Wahl - Sauce of your choice**

**Foie Gras** – Entenlebersauce – Foie gras sauce

**Poivre** – Pfeffer – Pepper

**Réduction au Pinot Noir** – mit Pinot Noir – with Pinot Noir

**Champignons** – Pilzen - Mushroom

**Munster** – Munsterkäse – Munster cheese

**- Nos Poissons -**

**La Papillote de Saumon aux tagliatelles de Légumes et huile aux herbes, pommes de terre vapeur** 22,-€  
En Papillote Lachs mit Tagliatelles Gemüse und Kräutern Öl, Gedämpfte Kartoffeln  
En papillote Salmon in tagliatelli of vegetables and herbs oil, steamed potatoes

**Les Noix de Saint Jacques snackées, risotto au gingembre et parmesan et fondue de poireaux** 24,-€  
Jakobsmuschel gegrillt, Risotto im Ingwer und Parmesankäse, Lauch Fondue  
Grilled scallops, ginger risotto and Parmesan cheese, leek fondue

**- Nos Burgers -**

**Le Duck : Steak haché de canard, confit d'oignons, fromage, sauce au poivre, frites et salade** 17,-€  
Burger mit Entenbrustfilet, Zwiebel Confit, Käse, Pfeffer Sauce und Pommes, Salat  
The Burger with Duck breast, candied onions, , pepper sauce and chips, salad

**L'Elsass : Steak haché de boeuf, galette de pommes de terre, confit d'oignons, sauce munster, frites** 16,-€  
Burger mit gehackt Steak, Kartoffelpuffer, Zwiebel Confit, Münsterkäse, und Pommes, Salat  
The Burger with chopped steak, potato pancake, candied onions, Munster cheese, chips and salad

**Le Vegi : Steak végétarien avec ses légumes, sauce moutarde et miel, frites** 15,-€  
Burger mit Vegetarisches Steak, saisonales Gemüse, Senf-Honig-Sauce und Pommes  
The Burger Vegetarian steak with seasonal vegetables, mustard and honey sauce and chips

## **- Nos Spécialités Alsaciennes -**

<b>La Choucroute avec ses 6 garnitures et pommes de terre vapeur</b>	<b>19,-€</b>
<i>Garniertes Sauerkraut mit 6 verschiedenen Fleischsorten und Gedämpfte Kartoffeln Alsatian sauerkraut with a selection of 6 salted and smoked types of meat, steamed potatoes</i>	
<b>Le Baeckaoffa aux 3 viandes marinées, accompagné de pommes de terre, de légumes et sa salade (25min.de cuisson)</b>	<b>21,-€</b>
<i>Bäcker-Eintopf mit Kartoffeln und drei Fleischsorten in Elsässischem Weißwein mariniert, im Römertopf gebacken (Wartezeit 25min.) Potatoes and vegetables with three different types of meat marinated in white wine and traditionally baked in an earthenware pot in the oven (waiting time 25min)</i>	
<b>Le Jarret de Porc grillé sur lit de choucroute et pommes de terre vapeur (20min.de cuisson)</b>	<b>19,-€</b>
<i>Schweinshachse mit Sauerkraut und Gedämpfte Kartoffeln (Wartezeit 20min.) Braised knuckle of pork with Sauerkraut and steamed potatoes (waiting time 20min.)</i>	
<b>Le Jarret de Porc gratiné au munster sur lit de choucroute et pommes de terre vapeur (20min.de cuisson)</b>	<b>20,-€</b>
<i>Schweinshachse Gratiniert mit Munster und mit Sauerkraut Gedämpfte Kartoffeln (Wartezeit 20min.) Braised knuckle of pork grated with Munster cheese and with sauerkraut and steamed potatoes (waiting time 20min.)</i>	

## **- Nos Tartes Flambées « Flammenküchen »**

<b>Nature (crème, lardons, oignons)</b>	<b>11,- €</b>
<b>Gratinée</b>	<b>12,- €</b>
<b>Aux Champignons Frais</b>	<b>12,- €</b>
<b>Au Munster</b>	<b>12,- €</b>
<b>Au Saumon fumé</b>	<b>12,- €</b>
<b>Nous vous proposons d'accompagner votre tarte flambée d'une salade verte</b>	<b>3,-€</b>

## **- Nos Fromages et Desserts -**

<b>Le Munster</b> Münsterkäse flambiert mit Marc de Gewurtz Munster cheese singed with marc of gewurtz	5,-€
<b>Le Trio de fromages du Ried Alsacien (munster, tomme et gruyère)</b> Drei verschiedene Käse aus Elsass Three different sorts of cheese from the region	9,-€
<b>Le tube croustillant à la mousse Chocolat</b> Die knusprige Schokolademousse tube The crispy chocolate mousse tube	8,-€
<b>Le Café Gourmand ou le Thé Gourmand (4 sortes de mignardises)</b> Schlemmekaffee oder Schlemmertee The gourmet coffee or tea	8,-€
<b>Le Finger sablé au Citron et et au Yuzu meringué</b> Zitronen und Yuzu Shortbread Finger mit Baiser The lemon and yuzu shortbread finger with meringue	8,-€
<b>Le Pavlova aux fruits de saison</b> Die Pavlova mit saisonalen Früchten The Pavlova with seasonal fruits	8,-€
<b>La Crème Brûlée du moment</b> Crème Brulée des Augenblicks The crème brulée of the moment	8,-€
<b>Le Fondant au Chocolat avec son cœur coulant et son sorbet aux poires (15 à 20min. d'attente)</b> Schokolade schmelzend mit eine Kugel Birne Sorbet (Wartezeit 20min.) Chocolate fondant with pears sorbet (Waiting time 20min.)	8,-€
<b>Le Trio de Profiteroles glacées à la vanille, chocolat et caramel, nappée de chocolat chaud, chantilly</b> Windbeutel mit Vanille, Schokolade und Karamell Eis überziehen mit Heiße Schokolade und Schlagsahne Profiteroles with vanilla, chocolate and caramel ice cream topped with hot chocolate and whipped cream	8,-€
<b>L'Irish Coffee (whisky, espresso, chantilly)</b> <b>Le Café Alsacien (eau de vie, espresso, chantilly)</b>	9,-€

## **- Nos Coupes de Glace -**

<b>La Dame Blanche (3 boules de glace à la vanille, chocolat chaud et chantilly)</b> Drei Kugel Vanille Eis mit heiße Schokolade und Schlagsahne Three scoop of vanilla ice cream topped with hot chocolate and whipped cream	7,-€
<b>Le Chocolat Liégeois (3 boules de glace au chocolat, chocolat chaud et chantilly)</b> Das Liège Schokolade (3 kugel Schokolade Eis mit heiße Schokolade und Schlagsahne) The Liege chocolate 3 scoop of chocolate ice cream topped with hot chocolate and whipped cream)	7,-€
<b>Le Café Liégeois (3 boules de glace au café, espresso et chantilly)</b> Das Liège Kaffee (3 kugel Coffee Eis mit espresso und Schlagsahne) The Liege coffee (3 scoop of coffee ice cream topped with espresso and whipped cream)	7,-€

**Coupe 1 boule 1,90€**

**Coupe 2 boules 3,80€**

**Coupe 3 boules 5,50€**

### Glaces :

**Banane** - Banane- Banana

**Café Arabica de Colombie** - Arabica-Kaffee aus Kolumbien- Arabica coffee from Colombia

**Caramel à la fleur de sel** - Karamell mit Salz- Caramel with salt

**Chocolat au lait aux morceaux croquants** - Vollmilchschokolade mit knackigen - Milk chocolate with crunchy

**Fraise** - Erdbeere - Strawberry

**Rhum raisin** - Rosinenrum - Raisin rum

**Vanille de Madagascar** - Vanille aus Madagaskar - Madagascar vanilla

**Yaourt** - Joghurt - Yogurt

**Pistache** - Pistazie - Pistachio

### Sorbet :

**Poire** - Birne - Pear

**Citron** - Zitrone - Lemon

**Pamplemousse** - Grapefruit - Grapefruit

**Framboise** - Himbeere - Raspberry

**Mirabelle** - Mirabelle - Mirabelle

### Supplément :

**Chantilly maison : 0,50€ - Chocolat chaud maison : 0,50€ - Alcool : 2,50€**