



Le Relais
de Riquewihr

Carte des Menus

LES BOISSONS ET TAPAS

Bières Pression Météor

Bières alsaciennes

	25cl	50cl
Bière	3,00€	6,00€
Bière de saison	4,00€	8,00€
Panaché	3,00€	6,00€
Amer/Picon bière	4,00€	8,00€

Bières en bouteille

Bières alsaciennes

Kronenbourg Brune 33cl	5,00€
Kronenbourg sans alcool 25cl	4,00€

Tapas

à partager

*Ailes de poulet (6 pièces)
8,00€

*Fritures d'éperlans
10,00€

* Planchette de fromages
et charcuterie
14,00€



Boissons fraîches

Pepsi-cola 28cl (verre)	3.10€
Pepsi-cola rondelle 28cl (verre)	3.40€
Pepsi light 28cl (verre)	3.10€
Thé glacé Lipton 28cl (verre)	3.10€
Orangina 25cl (bouteille)	3.00€
Schweppes 25cl (bouteille)	3.00€
Jus de fruit Pampril 25cl	3.20€
<i>(bouteille : orange, pomme, abricot, tomate)</i>	
Carola bleue ou rouge 50cl	3.50€
Perrier 33cl	3.50€
Perrier rondelle 33cl	3.80€
Carola bleue ou rouge 1l	5.50€
Limonade 20cl (verre)	3.00€
Diabolo 20cl (verre)	3.50€
Sirop à l'eau 20cl (verre)	2.50€
<i>(citron, menthe, fraise, grenadine, cassis)</i>	
Apfelschöle 33cl (verre)	4.00€
<i>(jus de pomme et eau gazeuse)</i>	
*Supplément rondelle ou sirop	0.30€

Apéritifs

Apéritif « Maison » 12cl	5.50€
Kir au Vin Blanc 10cl	4,00€
Kir au Pinot Noir 10cl	4,50€
Kir au Crémant 12cl	5.50€
Coupe de Crémant 12cl	5.00€
Martini 4cl	4.00€
Campari 4cl	4,00€
Campari orange	5.40€
Porto 4cl	4.00€
Whisky, Vodka 4cl	4,50€
Ricard, Pastis 3cl	4,00€
Suze 4cl	3,50€
Whisky Cola	5,40€
Weinschöle 25cl	4.50€
<i>(vin blanc, eau gazeuse)</i>	

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Vins d'Alsace

	Verre (10cl)	25cl	50cl	Bt(75cl)
CREMANT				
David Ermel, Hunawihr (blanc)	4.50€	-	-	28.00€
David Ermel, Hunawihr (rosé)	5.00€	-	-	30.00€
GEWURZTRAMINER				
Ziegler, Riquewihr	3.80€	9.20€	18.00€	-
David Ermel, Réserve, Hunawihr	-	-	-	26.00€
Jean Siegler, Vieilles Vignes, Mittelwihr	5.50€	14.00€	25.00€	36.00€
Famille Hugel, Classic, Riquewihr	-	-	-	37.00€
MUSCAT				
David Ermel, Hunawihr	3.50€	8.20€	16.00€	23.00€
PINOT BLANC				
Ziegler, Riquewihr	3.00€	7.50€	13.00€	18.50€
PINOT GRIS				
Ziegler, Riquewihr	3.50€	8.20€	16.00€	-
David Ermel, Réserve, Hunawihr	-	-	-	24.00€
Jean Siegler, Mittelwihr	5.00€	11.00€	18.00€	26.00€
Famille Hugel, Classic, Riquewihr	-	-	-	34.00€
PINOT NOIR				
Ziegler, Riquewihr	3.50€	8.20€	16.00€	-
Bucher, Riquewihr	-	-	-	21.00€
David Ermel, Coteau du Helfant, Hunawihr	5.00€	11.00€	18.00€	26.00€
Famille Hugel, Classic, Riquewihr	-	-	-	32.00€
Jean Siegler, Pinot Noir Rosé	5.00€	11.00€	18.00€	26.00€
RIESLING				
Ziegler, Riquewihr	3.10€	7.40€	14.50€	-
David Ermel, Réserve, Hunawihr	-	-	-	21.00€
Bucher, Grand Cru Schoenenbourg, Riquewihr	5.50€	12.00€	19.00€	28.00€
Famille Hugel, Classic, Riquewihr	-	-	-	34.00€
SYLVANER				
Jean Siegler, Clos des Terres Brunes, Mittelwihr	-	-	-	18.50€

Originalités de nos viticulteurs

	Verre (10cl)	25cl	50cl	Bt(75cl)
Jean Siegler, Cuvée Juliette, Assemblage de cépages, Mittelwihr	4.00€	8.80€	16.80€	24.50€
David Ermel, L'empreinte du bois sur le vin, Hunawihr	5.00€	11.00€	18.00€	26.00€

Autres régions

	Verre (10cl)	25cl	50cl	Bt(75cl)
AOC BOURGOGNE (ROUGE)				
Marsannay contrôlé, Les Grandes Vignes, Domaine Barr	-	-	-	28.00€
AOC CÔTES DU RHÔNE (ROUGE)				
Cairanne, Grand Classique, Domaine de la Présidente	-	-	-	23.00€
Château La Nerthe, Château Neuf du Pape, 2015	-	-	-	78.00€
Domaine de la Renjarde, Les Cassagnes de la Nerthe, 2015	-	-	-	32.00€
AOC CÔTES DU RHÔNE (BLANC)				
Château La Nerthe, Château Neuf du Pape, 2017	-	-	-	78.00€
Domaine de la Renjarde, Les Cassagnes de la Nerthe, 2017	-	-	-	32.00€
AOC COTEAUX DU LANGUEDOC LA CLAPE (ROUGE)				
Château Capitoul, Les Rocailles	-	-	-	24.00€
AOC BORDEAUX (ROUGE)				
Saint Julien, Grand vin de Bordeaux, Les Fiefs de Lagrange 2005	-	-	-	45.00€
Haut Médoc, Château Malescasse, Cru Bourgeois 2010	-	-	-	35.00€
AOC CÔTES DE PROVENCE (ROUGE)				
Domaine La Chrétienne, La Lecque, Bandol 2015	-	-	-	40.00€
AOC CÔTES DE PROVENCE (ROSE)				
Vignoble Kennel, Instant K	-	-	-	25.00€

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

LES ENTREES

☺	Tarte à l'oignon, salade <i>Zwiebelkuchen nach Art des Hauses, Salat / Onion pie, salad</i>	7.50€
☺	Escargots à l'Alsacienne au beurre d'ail (6 pièces) <i>Schnecken mit Kräuterbutter / Snails with garlic butter</i>	7.90€
☺	Foie gras de canard, toast de Kougelhopf, Chutney <i>Hausgemachte Gänseleber, Toastbrot / « Foie Gras », Kougelhopf toasty, Chutney</i>	14.90€
☺	Salade vigneronne (Emmental, cervelas, tomates, œuf) <i>Winzersalat, Emmentaler, Zervelatwurst / Salad with saveloy, Emmental cheese, tomatoes, egg</i>	7.50€
☺	Finger de chèvre au miel, corbeille de salade <i>Ziegenkäse / goat's cheese</i>	8.50€
☺	Terrine de canard à la façon de M. GRUBER « Urmatt » <i>Ententerrine / Duck's terrine</i>	8.50€

LES TARTES FLAMBEES

A partager à l'apéritif, en entrée ou en plat...

Fine galette de pâte à pain, couverte de fromage blanc, oignons et lardons...
Feiner Brotteig mit Belag Frischkäse, Zwiebeln und Speck...
Fine pan-cake, fresh cheese, onions and bacon...

☺	Traditionnelle (oignons, lardons) <i>Zweibeln, Speckwürfel / onions, bacon</i>	8.50€	
☺	Gratinée (oignons, lardons, Emmental) <i>Zweibeln, Speckwürfel, Emmental Käse / onions, bacon, Emmental cheese</i>	9.50€	
☺	Munster (oignons, lardons, Munster) <i>Zweibeln, Speckwürfel, Münster Käse / onions, bacon, Munster cheese</i>	10.50€	
☺	Ribeaupierre (oignons, lardons, Tomme d'Alsace) <i>Zweibeln, Speckwürfel, Elsassisch Käse / onions, bacon, Alsatian cheese</i>	10.50€	
☺	Forestière (champignons, oignons, lardons, Tomme d'Alsace à l'ail des ours) <i>Pilze, Zweibeln, Speckwürfel, Käse mit Bärlauch / Mushrooms, onions, bacon, wild garlic cheese</i>	10.50€	
☺	Escargot (escargots, beurre à l'ail, oignons, mesclun) <i>Schnecken, Kräuterbutter, Zweibeln, Salat / Snails, garlic butter, onions, salad</i>	12.50€	

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison »

LES PLATS ALSACIENS

- Choucroute d'Alsace garnie (6 garnitures) 15,90€**
Elsässer Sauerkraut mit 6 Beilagen / Alsatian Sauerkraut with 6 dishes
- Röstis coiffés au Munster, salade verte 14,90€**
Überbackener Munster Käse auf Kartoffeln, Salat / Potatoes « gratin » with Munster cheese, salad
- Bouchée à la reine au veau et à la volaille, spaetzles 15,90€**
Königinpastete mit Spätzle / Vol-au-vent with veal and chicken
- Brie fondant chaud (fromage) du Chef, pommes sautées, salade 13,90€**
Warmem Briekäse mit geröstete Kartoffeln/ Baked Brie (cheese) with fried potatoes
- Jambonneau et röstis gratinés à la Tomme d'Alsace 14,90€**
Eisbein mit geröstete Kartoffeln / Traditional ham with fried potatoes
- Baecaoffa traditionnel au vin blanc d'Alsace, salade verte 17,90€**



Potée alsacienne composée de viande de bœuf, de porc et d'agneau marinées au vin blanc, cuite à l'étouffée avec des légumes et pommes de terre dans une terrine.
Elsässicher Baeckeoffe mit Rind, Lamm und Schweinefleisch mit Gemüse, Kartoffel, und Salat / Traditionnal Baeckeoffe (beef, pork, lam potatoes and vegetables) and salad

LES VIANDES

- Faux filet de bœuf grillé, sauce au poivre, frites et légumes 19,90€**
Rind « Faux Filet », Pfeffersauce, Gemüse und Pommes / Beef "Faux-filet", green pepper sauce
- Cordon bleu de veau, frites et légumes 20,50€**
Kalbs « Cordon Bleu », Pommes und Gemüse / Veal « Cordon Bleu », french fries and vegetables
- Magret de canard, sauce au miel et romarin, galettes de PDT et légumes 19,90€**
Entenbrust mit honigmarinade / Duck breast fillet with honey
- Onglet de bœuf, sauce au Pinot Noir, spaetzles et légumes 18,50€**
Stück Rindfleisch mit Weinsauce / Piece of Beef with Wine sauce
- Cheeseburger (Bœuf haché, tomate, salade et Tomme d'Alsace tomate/olive), frites et salade 15,50€**
Cheeseburger / Cheese burger
- Burger au poulet (Poulet pané, avocat, tomate, salade et Tomme d'Alsace tomate/olive), frites et salade 15,50€**
Chickenburger / Chicken burger

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison »

Menu Tradition

Tarte à l'oignon maison, salade

Zwiebelkuchen, Salat

Onion pie, salad

Ou/Oder/Or

Salade vigneronne (Emmental, cervelas, tomates, œuf)

Zervelatwürste mit Emmental Käse, Tomaten und Ei

Salad with saveloy, Emmental cheese, tomatoes and egg

Choucroute d'Alsace garnie (5 garnitures)

Sauerkraut mit 5 Beilagen

Sauerkraut with 5 dishes

Ou/Oder/Or

Rösti au Munster, salade verte

Überbackener Munster Käse auf Kartoffeln, Salat

Potatoes « gratin » with Munsterc heese, salad

Munster Ou Sorbet (2 boules) Ou Tarte aux fruits

Münsterkäse oder Sorbet oder Obstkuchen

Munster cheese or sherbet or fruit pie

19,90€



Menu enfant (-12 ans)

Hamburger, frites

Burger mit Pommes

Hamburger with french fries

Ou/Oder/Or

Beignets de poulet, frites

Chicken Nuggets mit Pommes

Chicken nuggets with french fries

Glace Ou Salade de fruits

Eis oder Obstsalat

Ice cream or fruit salad

9.80€



Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison »

Les coupes glacées

6,90€

Café Liégeois (Glace café, café froid, chantilly)

Chocolat Liégeois (Glace chocolat, chocolat froid, chantilly)

Banana Split (Banane, glaces vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud, chantilly)

Dame Blanche (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Délice de Fruits (Sorbets framboise et fruits des bois, salade de fruits, chantilly)

Alsaco-Bretonne (Glace Caramel Fleur de sel, pommes tièdes caramélisées et chantilly)

Coupe Tout Baba (Baba au rhum glace vanille, chantilly)

Sorbet Arrosé 2 boules (citron, framboise ou fruits des bois)

Glace/Sorbet (1 Boule) : 2.00€/ Glace/Sorbet (2 Boules) : 3.80€

Nos parfums : Café (Arabica de Colombie), Caramel et fleur de sel, Chocolat noir (70% cacao d'Equateur), Vanille bourbon (Madagascar), Tarte au citron, Citron Jaune (avec zestes), Fraise, Framboise, Fruits des bois (avec morceaux de myrtilles et framboises).



Les autres douceurs

	Tarte aux fruits	4.20€
	Tarte aux pommes tiède à alsacienne, glace vanille	6.50€
	Crème brûlée	7.50€
	Panacotta aux agrumes	6.00€
	Profiteroles (glace vanille, chocolat chaud et choux maison, chantilly)	7.50€
	Vacherin glacé (vanille, fraise, chocolat, chantilly, meringue)	7.50€
	Kougelhopf glacé	7.50€
	Café gourmand	9.50€
	Cigogne glacée (Glaces vanille et fruits des bois accompagnées de meringue et chantilly)	7,50€

Les crêpes et gaufres

Sucre	3.00€
Nutella	3.50€
Nutella chantilly	4.50€
Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	6.90€
Pomme (glace caramel, pommes tièdes, chantilly)	7.50€
Banane (glace vanille, banane, chocolat, chantilly)	7.50€

Les boissons chaudes

Espresso	2.00€
Grand café	3.10€
Décaféiné	2.50€
Grand déca	3.60€
Thé/Infusion	2.90€
Chocolat chaud	3.30€
Cappuccino	3.50€
Irish Coffee ou Café Alsacien	7.50€

Les Eaux de vie 2cl

Framboise	3.80€
Quetsche	3.80€
Marc de Gewurztraminer	3.80€
Mirabelle	3.80€
Poire Williams	3.80€
Sureau	3.80€
Sorbier	3.80€
Gentiane	3.80€
Kirsch	3.80€
Cœur de choucroute	3.80€

Les Liqueurs 2cl

Framboise	3.50€
Poire Williams	3.50€
Coing	3.50€
Myrtille	3.50€
Châtaigne	3.50€
Sapin	3.50€

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération