



BIENVENUE

Passionné de cuisine depuis toujours, il m'a fallu attendre d'avoir trente-sept ans pour enfin sauter le pas et aller au bout de mon rêve ouvrir mon propre restaurant .
Au Relais Des Bucherons, il n'y a d'autre ambition que celle de proposer une cuisine sincère, ancrée dans les saisons, authentique mais moderne ,joyeuse et généreuse, aux inspirations larges. Arrosée de bons vins, nous la voulons au choix dégustée, avalée, dévorée, engloutie (c'est vous qui voyez) dans une ambiance décontractée ,simple et bon enfant. Que vous ayez trente minutes ou deux heures ,peu importe. Nous mettons tout en œuvre pour que ces trente minutes ou ces deux heures vous donnent envie de revenir. Le jeune restaurateur que je suis ne voit pas de plus belle récompense au travail sincèrement fait !

RETROUVER TOUTES L'ACTUALITEES DU RELAIS DES BUCHERONS SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM ET LE SITE INTERNET WWW.RELAIS-DES-BUCHERONS.FR

NOS APPERITIFS



POUR SE METTRE EN APPETIT

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE POUR 2 PERSONNES	8.00€
LA PLANCHE MIXTE POUR 2 PERSONNES (charcuterie et fromages)	10.00€
LA PLANCHE TRIPLE POUR 2 PERSONNES (charcuterie, fromages et tapas cheese)	12.00€

NOS APERITIFS

KIR AU VIN BLANC	12CL	2.80€
KIR AU VIN BLANC D'ALSACE	12CL	3.20€
KIR AU CREMANT	12CL	5.00€
KIR AU CHAMPAGNE	12CL	6.50€
(cassis, framboise, myrtille, pêche, mirabelle)		
COUPE DE CHAMPAGNE	12CL	6.00€
COCKTAIL JEAN DE NOL	12CL	7.00€
(champagne accompagné d'une alliance de mirabelle et de fruits exotiques)		
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE	75CL	45.00€
RICARD	2CL	3.00€
PASTISAPIN	2CL	3.50€
MARTINI (rouge ou blanc)	6CL	3.20€
AMERICANO	8CL	4.50€
SUZE	5CL	3.50€
PORTO ROUGE	6CL	3.50€
WHISKY	4CL	4.60€
WHISKY COCA	9CL	5.60€
VODKA (orange ou ananas ou pomme)	9CL	5.60€
RHUM (orange ou ananas ou pomme)	9CL	5.60€



NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

LE MOJITO (en saison)	25CL	7.00€
rhum blanc, citron vert, sucre cassonade, menthe, perrier.		
LE SPRITZ	20CL	7.00€
apérol, crémant, perrier, rondelle d'orange		
LE COCKTAIL DES ILES	25CL	7.00€
rhum blanc, cocktail de fruits, sirop de banane		
LE PINA COLADA	25CL	7.00€
rhum blanc, jus de coco, ananas		
LE BUCHERON	25CL	7.00€
vodka, crème de pêche, jus de fruit, sirop de myrtille		
SEX ON THE BEACH	25CL	7.00€
vodka, crème de pêche, jus ananas, sirop de fraise		
LE ZOMBIE	25CL	7.00€
rhum blanc, rhum ambré, jus de pamplemousse, jus de la passion, sirop de grenadine, citron vert		

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

MOJITO SANS ALCOOL	25CL	6.50€
(en saison)		
jus de pomme, eau gazeuse, sucre de canne, citron vert, feuilles de menthe		
LE FRUITIER	25CL	6.50€
jus de citron, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine		
LE POUHAS	25CL	6.50€
jus de pomme, jus de citron, limonade, jus d'orange, jus d'ananas		
LE BORA BORA	25CL	6.50€
jus d'ananas, jus d'orange, jus de coco		
LE SPRITZ SANS ALCOOL	20CL	5.00€

NOS BIERES



NOS PRESSIONS

FISCHER TRADITION	25CL	2.70€
	50CL	5.20€
FISCHER DORELEI (AMBRÉ)	25CL	3.30€
	50CL	6.40€
BIERE DU MOMENT	25CL	3.60€
	50CL	7.00€

NOS BOUTEILLES DE BIERES

DESPERADOS	33CL	4.20€
HEINEKEN 0.0	33CL	3.50€
MORT SUBITE KRIEK LAMBIC	33CL	4.50€
MORT SUBITE WITTE LANBIC	33CL	4.30€

LA SUC DES VOSGES 6% 33CL 4.40€
Au miel de sapin des Vosges

BIERE DE LA BRASSERIE ARTISANALE LA MADELON
A REMIRMONT :

LA MADELON BLONDE 5,5%	33CL	4.10€
LA MADELON BLANCHE 4%	33CL	4.20€
LA MADELON CERISE 5,5%	33CL	4.40€
LA MADELON MYRTILLE 4%	33CL	4.40€
LA MADELON MIRABELLE 5,5%	33CL	4.40€
LA MADELON SAPIN 5,5%	33CL	4.40€
LA MEILLEURE 8,8%	33CL	4.40€
LA MADELON DU MOMENT	33CL	4.40€

NOS COCKTAILS DE BIERES

PICON BIERES 25CL 3.30€
50CL 6.10€

BIRABELLE
a la mirabelle 25CL 3.50€
50CL 6.30€

BIRSAPIN
au sapin 25CL 3.50€
50CL 6.30€

BIRTILLE
A LA MYRTILLE 25CL 3.50€
50CL 6.30€

LE PANACHE 25CL 2.70€
50CL 5.20€

LE MONACO 25CL 3.20€
50CL 6.20€

LA PICARDE 33CL 5.00€
bière ambré, rhum blanc, jus d'ananas, sirop de pêche)





NOS SOFTS

JUS DE FRUITS ORANGE , ANANAS, TOMATE, POMME	20CL	3.00 €
SIROP A L'EAU	25CL	2.50€
DIABOLO	25CL	2.80€
COCA	33CL	3.00€
COCA ZERO	33CL	3.00€
COCA CHERRY	33CL	3.00€
LIMONADE	25CL	3.00€
THE PECHE	25CL	3.20€
ORANGINA	25CL	3.50€
SCHWEPES tonic ou agrumes	25CL	3.50€
TROPICO	25CL	3.20€
NECTAR DE MIRABELLE	25CL	4.00€



NOS EAUX

CAROLA NATURE	50CL 100CL	2.60€ 3.60€
CAROLA GAZEUSE	50CL 100CL	2.80€ 3.80€
PERRIER	33CL	3.00€



TVA ET SERVICES COMPRIS



NOS VINS

LES VIN BLANCS



SUD OUEST /IGP DE COTES DE GASCOGNE 75CL 22€00
Fraicheur, moelleux / Cépages : gros manseng, colombard

ALSACE GEWURZTRAMINER AOP 75CL 23€00
Aromatique, floral, corsé, charpenté, ample / Cépage : Gewurztraminer

ALSACE RIESLING AOP 75CL 20€00
Frais, fruité, minéralisé / Cépage riesling

LES JAMELLES CHARDONNAY 75CL 20€50
Un vin élégant et équilibré aux arômes entremêlés de poire et de bois

PINOT GRIS 75CL 21€00
Charpenté, rond / Aromes de sous-bois, légèrement fumé

PINOT GRIS - VENDANGES TARDIVES 75CL 37€00
Légèrement fumé, miel, fruits compotés et corps moelleux

LES VIN ROSES

VALAVAS / PROVENCE 75CL 21€00
Finesse, élégant, aromatique / Cépage : Grenache, cinsault, syrah

NATURALYS GRENADE 75CL 19€00
Un rosé frais au nez séducteur de petits fruits rouges

PINOT NOIR ROSE 75CL 22€00
Note de fruits rouges (groseilles, framboises...) et de cerises / Cépage : 100% pinot noir



LES VINS ROUGES

RHONE / LUBERON AOP MARRENON Souple, charnu, complexe / cépage : syrah, grenache noir	75CL	19.00€
BORDELAIS / COTES DE BOURG AOP CHATEAU LA BATAILLE Fruité, douceur, compoté / cépages : merlot, cabernet sauvignon	75CL	21.00€
COTE DU RHONE / CJVT PLAN DE DIEU Soyeux, fruité, épicé	75CL	19€00
PINOT NOIR / JOSEPH CATTIN Léger, frais, arômes de fruits rouges / cépage : pinot noir	75CL	23€00
PINOT NOIR / STEINBACK Un vin charpenté surprenant de richesse	75CL	35€50
MERLOT / LES JAMELLES Un vin qui rappelle la Méditerranée, velouté et fruité	75CL	18€50

LES VINS AU PICHET OU AU VERRE

VIN BLANC:

ALSACE / ALSACE EDELZWICKER AOP JOSEPH CATIN

VERRE: 3€10 25CL: 5€00 50CL: 9€00

LANGUEDOC / IGP PAYS D'OC LES CAYOLLES

VERRE: 2€80 25CL: 4€10 50CL: 7€50

VIN ROSE:

LANGUEDOC / IGP PAYS D'OC LES CAYOLLES

VERRE: 2€80 25CL: 4€10 50CL: 7€50

VIN ROUGE:

ALSACE / ALSACE PINOT NOIR AOP JOSEPH CATTIN

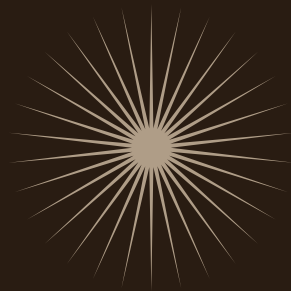
VERRE: 3€60 25CL: 6€00 50CL: 13€50

LANGUEDOC / IGP PAYS D'OC LES CAYOLLES

VERRE: 2€80 25CL: 4€10 50CL: 7€50



NOS SALADES



	GRANDE	PETITE SALADE ENTREE
SALADE VOGIENNE Salade , œuf poché, croûtons, lardons, tomates, pommes de terre, vinaigrette	12€00	7€50
SALADE CAESAR Salade, émincé de volaille, croûtons, copeaux de parmesan, oignon rouge, tomates, vinaigrette	13€00	8€50
SALADE DE CHEVRE CHAUD Salade, chèvre sur toast, noix, lardons grillés, tomates, vinaigrette balsamique	13€00	8€50
SALADE BUCHERON Salade, pommes de terre, saucisse fumée, tomates, dés de munster, vinaigrette	13€00	8€50
SALADE PICARDE Salade, pommes de terre, andouille Val d'Ajol, toast de maroilles chaud, vinaigrette	13€50	9€00
SALADE TROIS FROMAGES Salade, lardons grillées, oignons rouge, toast de maroilles, toast de chèvre, toast de munster, vinaigrette	13€50	9€00
SALADE COWBOW Salade, filet de poulet pané, bacon, avocat, cheddar, tomates	14€00	9€50
SALADE VEGETARIENNE Salade, cœur artichaud, avocat, oignons rouge, tomates, pommes de terre, basilique, huile olives, vinaigre balsamique	12€00	7€50

MENU DU JOUR

SAUF LE SOIR, LE WEEK-END ET JOURS FERIES

ENTREE + PLAT OU PLAT+ DESSERT 12€00

ENTREE + PLAT + DESSERT 17€00

NOS PLATS



CAMEMBERT ROTI ACCOMPAGNE DE CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE ROTIES	12€50
MUNSTER ROTI ACCOMPAGNE DE CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE ROTIES	14€50
RACLETTE ACCOMPAGNE DE CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE / SERVIE A L'ASSIETTE	13€50
MUNSTIFLETTE SERVIE AVEC UNE SALADE VERTE (pommes de terre, oignons, crème fraîche, lardons, munster)	12€50
LA FONDU DU BUCHERON Dans un authentique caquelon savoyard, un vin blanc mélangé aux 3 fromages typiques puis un peu de ci et un peu de ça (chut, c'est notre secret) !!!!! Accompagnée d'une salade aux croûtons, pommes en robe des champs, charcuterie et cornichons.	21€50

NOS PATES

TAGLIATELLE CARBONNARA Lardons, oignons, crème, jaune d'œuf, persil	11€50
TAGLIATELLE SAUMON Pavé de saumon, échalote, vin blanc, crème, persil	14€50
TAGLIATELLE VOGIENNE Crème, munster, cumin, persil	11€50
TAGLIATELLE DE LA MER Crevettes, courgettes, sauce tomate et basilic, persil	17€50
TAGLIATELLE A LA NORMANDE Emincé de poulet, calvados, champignons, persil	15€50



NOS BURGERS



LE CHEESE

Pain maison, steak haché(150gr), cheddar, ketchup, oignons, tomates, cornichons, salade

SIMPLE: 10€50

DOUBLE : 12€50

TRIPLE : 15€50

LE BUCHERON

Pain maison, steak haché(150gr), munster, crème, lard grillé, oignons, tomates, salade

SIMPLE : 12€00

DOUBLE : 14€00

TRIPLE : 16€00

LE MONTAGNARD

Pain maison, steak haché(150gr), râpés de pommes de terre, raclette, crème à la moutarde à l'ancienne, oignons, tomates, salade

SIMPLE : 12€00

DOUBLE : 14€00

TRIPLE : 16€00

LE HAUT DE FRANCE

Pain maison, steak haché(150gr), râpés de pommes de terre, maroilles, lard grillé, sauce cocktail, oignons, salade

SIMPLE : 12€00

DOUBLE : 14€00

TRIPLE : 16€00

LE NORDIQUE

Pain maison, pavé de saumon, emmental, crème, pesto

13€50

LE TXORIZO

Pain maison, fromage blanc, oignons, tomates, chorizo, emmental, galette de pommes de terre, steak haché(150gr)

SIMPLE : 12€50

DOUBLE : 14€50

TRIPLE : 16€50

LE SPICY BBQ

Pain maison, sauce barbecue, cheddar, guacamole, oignons, tomates, steak haché(150gr), cornichons

SIMPLE : 12€50

DOUBLE : 14€50

TRIPLE : 16€50

LE TARTARE BURGER

Pain maison, viande de bœuf préparé comme un tartare saisi aller / retour, tomate, tomates, salade

18€50

LE BACONNAISE

Pain maison, steak haché(150gr), cheddar, bacon grillé, oignons crispy, tomates, salade

SIMPLE : 12€50

DOUBLE : 14€50

TRIPLE : 16€50

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES MAISON ET SALADE
STEAK HACHE ORIGINE FRANCE
TOUT CHANGEMENT OU SUPPLEMENT INGREDIENT 2€00

NOS VIANDES



MAGRET DE CANARD	15€50
Sauce à l'orange ou poivres, accompagné de frites maison OU ratatouille	
ENTRECOTE DE 200 GR (ORIGINE FRANCE)	15€50
Sauce poivre ou munster ou beurre maître d'hôtel, accompagnée de frites maison	
ANDOUILLETTE GRILLEE FLANBEE AU CALVADOS	14€00
Accompagnée de frites maison	
JARRET DE PORC SAUCE MUNSTER	17€50
Accompagné de frites maison OU ratatouille	
TARTARE DE BOEUF COUPE AU COUTEAU	180GR 15€50
	360GR 18€50
Préparé par nos soins et accompagné de frites maison et salade	
PIECE DE VIANDE BIO	Prix selon le cour
VENANT DE LA FERME LE GAEC DU GRAND LIEZEY (selon disponibilité)	
Accompagnée de frites maison OU ratatouille	

MENU DES PETITS BUCHERONS

SERVI JUSQU'A 12 ANS

9€00

UN VERRE DE SIROP (sirop au choix)

+

STEAK HACHE OU NUGGETS

+

FRITES MAISON OU TAGLIATELLES

+

1 BOULE DE GLACE AUX CHOIX

NOS FROMAGES

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES SELON ARRIVAGE

7€50

NOS DESSERTS



TARTE TATIN	6€50
TIRAMISU CLASSIQUE	5€50
TIRAMISU AUX MYRTILLES	6€50
BIG'TITEROLE	8€50
<small>CHOU CRAQUELIN, GLACE VANILLE, SAUCE PEANUT BUTTER, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY, NOIX DE PECAN CARAMELISE</small>	
PROFITEROLE CLASSIQUE	7€00
BRIOCHE PERDU ET SA BOULE CARAMEL	8€00
COEUR FONDANT CHOCOLAT	6€50
CAFÉ OU THÉ GOURMAND ET SES GOURMANDISES DU MOMENT	7€50
BISTOUILLE GOURMANDE	9€50
<small>CAFÉ OU THÉ + 2CL DE DIGESTIFS AU CHOIX ET SES GOURMANDISES DU MOMENT</small>	

NOS GLACES

NOS PARFUMS : VANILLE, CARAMEL FLEUR DE SEL, CAFÉ, RHUM RAISIN, FRAISE, NOIX DE COCO, PISTACHE, MENTHE, CHOCOLAT LAIT, CITRON, FRAMBOISE, MYRTILLE, MIRABELLE.

NOS COUPES GLACÉES :

DAME BLANCHE :	7€00
2 BOULE DE GLACES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY, AMANDES GRILLÉES	
CHOCOLAT LIEGEOIS :	7€00
2 BOULES DE CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY, AMANDES GRILLÉES	
CAFÉ LIEGEOIS :	7€00
2 BOULES DE CAFÉ, SAUCE CAFÉ, CHANTILLY, AMANDES GRILLÉES	
CARAMEL LIEGEOIS :	
2 BOULES DE CARAMEL, SAUCE CARAMEL, CHANTILLY, AMANDES GRILLÉES	
LA LIEZEY :	8€20
1 BOULE DE FRAMBOISE, 1 BOULE DE MYRTILLE, 1 BOULE CITRON, COULIS DE FRUITS ROUGE, CHANTILLY, AMANDES GRILLÉE	

LA CROQUANTE : 8€00
1 BOULE DE CHOCOLAT, 1 BOULE DE PISTACHE, COULIS DE CHOCOLAT,
MERINGUE, CHANTILLY

LA PECHE : 8€50
1 BOULE DE VANILLE, 1 BOULE DE CHOCOLAT, 1 BOULE DE CAMEL,
PECHE AU SIROP, COULIS DE CAMEL , CHANTILLY, AMANDE GRILLÉE

LA BUENO : 8€00
1 BOULE DE VANILLE, UNE BOULE DE CHOCOLAT, COULIS DE CHOCOLAT,
CACAHUETTE, KINDER BUENO

LA HAWAI* : 8€50
1 BOULE DE VANILLE, 1 BOULE DE RHUM RAISIN, 1 BOULE DE COCO, RHUM,
CHANTILLY

LA PRINCESSE* : 8€50
1 BOULE DE FRAMBOISE, 1 BOULE DE CITRON LE TOUT ARROSÉE DE
CHAMPAGNE, CHANTILLY

LE COLONEL* : 7€30
2 BOULES CITRON, VODKA

LE BUCHERON* : 7€30
2 BOULES RHUM RAISIN, RHUM, CHANTILLY

LA PISTE VERTE* : 7€50
2 BOULES MENTHE, GET 27, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1€80
DOUBLE EXPRESSO	3€00
CAFE CREME	2€10
DÉCAFÉINE	2€20
THÉ, INFUSION	2€20
CHOCOLAT CHAUD	3€00
CAPPUCCINO	3€50
IRISH COFFEE	7€00
CAFÉ VOSGIEN	7€50

(EAU DE VIE MIRABELLE, CAFÉ, CHANTILLY)

NOS DIGESTIFS

EAU DE VIE	4 CL	6€00
(FRAMBOISE, POIRE, MIRABELLE)		
GET 27	4 CL	6€00
GET 31	4CL	6€00
GENEPI	4CL	6€00
DIPLOMATICO	4CL	7€00
SECHA SILVA	4CL	7€00

