

# HOTEL RESTAURANT SPA

## LES VIOLETTES



LE RESTAURANT « LE JARDIN DES VIOLETTES » PROPOSE UNE CUISINE SAVOUREUSE  
ALLIANT TRADITION ALSACIENNE ET MODERNITE

LE CHEF DE CUISINE ET SA BRIGADE METTENT LEUR SAVOIR-FAIRE ET LEUR  
CREATIVITE AU SERVICE DE PLATS GOURMANDS  
CUISINE REGIONALE ET PLATS DU TERROIR SAURONT SEDUIRE VOS PAPILLES.

A GUETER !  
MICHAËL POSSNER  
CHEF DE CUISINE



# CARTE RESTAURANT

## DEJEUNER

DE 12H à 14H



Les Violettes\*\*\*\*  
HÔTEL ET SPA


## DINER

DE 19H à 21H sauf samedi (menu)

## DÉGUSTATIONS APÉRITIVES








POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS, VOTRE DÉGUSTATION DE VINS D'EXCEPTION  
EN GUISE D'AMUSE BOUCHE OU SIMPLEMENT PAR GOURMANDISE

ALLERGENES

8/10/13	PLANCHETTE DE CHARCUTERIES	15.00 €
7/8/10/13	CHARCUTERIES ET MUNSTER FUME MAISON	15.00 €
1/8/11/12	TOASTS DE FOIE GRAS	16.00 € 







## LES ENTRÉES ALSACIENNES

ALLERGENES

3/5/7 8/10/11	SALADE VIGNERONNE EMMENTHAL, SAUCISSE, ŒUF, OIGNONS...	12.00 € 
1/3/5/7/11/12	L'ŒUF POCHE PUREE DE POMME DE TERRE, SAUCE PINOT NOIR ET TRUFFE RAPE	14.00 € 
4/7/8/11	SAUMON GRAVLAX PICKLES DE BUTTERNUT ET FROMAGE FRAIS AUX NOIX	14.00 € 
1/5/7 8/11/12	FOIE GRAS DE CANARD AU GEWURZTRAMINER GEL A L'EGLANTINE, BRIOCHE AU SÉSAME NOIR	19.50 € 
1/3/5/7/8/10/11	LE POT AU FEU ASSAISONNE COMME UN TARTARE CONDIMENT RAIFORT	14.00 € 
5/7/8 11/12	LES ESCARGOTS TRADITIONNELS LA DEMI-DOUZAINNE LA DOUZAINNE	10.00 €  20.00 € 

## PLATS CHAUDS

ALLERGENES

1//5/7/8/12/14	NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SNACKEES, RISOTTO FORESTIER	27.00 € 
4/5/7/8 11/12	PAVÉ DE SAUMON RÔTI, LIT DE CHOUX-CAROTTES, SAUCE AU RIESLING	21.00 € 
4/5/7/8/	DAURADE CUITE ENTIERE, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, BEURRE NOISETTE AUX CAPRES	26.00 € 
1/3/5/7 8/10/11	BURGER ALSACIEN AU RIBEAUPIERRE, ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE VERTE	17.00 €
1/3/5 7/12	LA BOUCHÉE À LA REINE DES VIOLETTES, SPAETZLÉS	16.00 € 
1/3/5 8/11/12	FILET DE BŒUF FACON ROSSINI, ECRASE DE POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS	29.00 € 
5/10/12	LA TRADITIONNELLE CHOUCROUTE ALSACIENNE	26.00 € 





## FROMAGES

ALLERGENES

7/8	FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS	9.50 €
-----	------------------------------	--------

## DESSERTS

ALLERGENES

1/3/7/12	LA FORÊT-NOIRE AU KIRSCH	9.50 € 
1/3/7/8	LE NOUGAT GLACÉ,	9.50 € 
1/3/7/8	ILE FLOTTANTE AUX NOTES DE VIOLETTES	7.50 € 
1/3/7/8	TORCHE AUX MARRONS REVISITE, SORBET POIRE	9.50 € 



« Fait Maison »

NOS VIANDES SONT ISSUES DE L'UNION EUROPÉENNE

NOS PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS  
SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS  
LES FRITES FRAICHES NE SONT PAS RÉALISÉES SUR PLACE

PRIX NET SERVICE COMPRIS

# MENU ENFANT

PLAT + ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX + DESSERT

15.00 € PAR ENFANT

## PLAT

ALLERGENES

5/10	STEACK HACHÉ MAISON CUIT SUR LE GRILL OU
4/5	POISSON A LA PLANCHA OU
1/5/7 8/10/11	HAMBURGER ALSACIEN

## ACCOMPAGNEMENT

ALLERGENES

5	FRITES FRAICHES OU
1/3/5/7	SPAETZLES OU
5/6/9	LÉGUMES DE SAISON

## DESSERT

ALLERGENES

1/3/7	COUPE DE GLACE (2 BOULES, PARFUM VANILLE ET/OU CHOCOLAT)
-------	---

## VEGETARIEN

ALLERGENES

5/7/12	RISOTTO FORESTIER ET LEGUMES DE SAISON	16.00 € 
--------	--	---

# ALLERGENES

1/ CÉRÉALES	CONTENANT DU GLUTEN : BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, EPEAUTRE, FROMENT OU LEURS SOUCHES HYBRIDÉES ET LES PRODUITS A BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN
2/ CRUSTACÉS	PRODUITS A BASE DE CRUSTACÉS
3/ ŒUFS	PRODUITS A BASE D'ŒUFS
4/ POISSONS	PRODUITS A BASE DE POISSON
5/ ARACHIDES	PRODUITS A BASE D'ARACHIDES
6/ SOJA	PRODUITS A BASE DE SOJA
7/ LAIT	PRODUITS A BASE DE LAIT Y COMPRIS DE LACTOSE
8/ FRUITS A COQUES	AMANDES, NOISETTES, PISTACHES, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, NOIX DU BRÉSIL, NOIX DE MACADAMIA, NOIX DE QUEENSLAND & PRODUITS A BASE DE CES FRUITS
9/ CÉLERI	PRODUITS A BASE DE CÉLERI
10/ MOUTARDE	PRODUITS A BASE DE MOUTARDE
11/ GRAINE DE SÉSAME	PRODUITS A BASE DE GRAINES DE SÉSAME
12/ SULFITES	PRODUITS A BASE DE SULFITES
13/ LUPIN	PRODUITS A BASE DE LUPIN
14/ MOLLUSQUES	PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES

## MENU 3 PLATS :

35.00 € (HORS BOISSONS) | 69.00 € (AVEC BOISSONS V.I.P ALL INCLUSIVE)

## MENU 4 PLATS :

45.00 € (HORS BOISSONS) | 79.00 € (AVEC BOISSONS V.I.P ALL INCLUSIVE)

## ENTRÉE

SALADE VIGNERONNE

OU

SAUMON GRAVLAX,  
PICKLES DE BUTTERNUT ET FROMAGE FRAIS AUX NOIX

OU

LA SUGGESTION DU GARDE-MANGER

## PLAT

PAVÉ DE SAUMON RÔTI,  
LIT DE CHOUX-CAROTTES, SAUCE AU RIESLING

OU

LE POISSON SELON LA CRIÉE

OU

LA BOUCHÉE À LA REINE DES VIOLETTES,  
SPAETZLÉS

OU

LA SÉLECTION DU BOUCHER

## DESSERT

LA FORÊT-NOIRE AU KIRSCH

OU

ILE FLOTTANTE AUX NOTES DE VIOLETTES

OU

LA GOURMANDISE DU PÂTISSIER,



# SOIRÉES

## AMIS DES VIOLETTES 2022

### ANIMATION MUSICALE

---

**JEUDI 3 FEVRIER 2022**

**AU BAL MASQUÉ**  
BUFFET COLORÉ

---

**JEUDI 3 MARS 2022**

**SOIRÉE IRLANDAISE**  
SAINT-PATRICK

---

**JEUDI 7 AVRIL 2022**

**COQUILLAGES & CRUSTACÉS**

---

**JEUDI 5 MAI 2022**

**LES ASPERGES D'ALSACE**

---

**VENDREDI 2 JUIN 2022**

**SOIREE ESPAGNOLE**

---

**JEUDI 7 JUILLET 2022**

**GARDEN PARTY**  
DANS LE JARDIN DES VIOLETTES

---

**JEUDI 4 AOUT 2022**

**GARDEN PARTY**  
DANS LE JARDIN DES VIOLETTES

---

**JEUDI 1<sup>er</sup> SEPTEMBRE 2022**

**SOIRÉE ROCK'N ROLL**

---

**JEUDI 6 OCTOBRE 2022**

**OCTOBER FASCHT**

---

**JEUDI 3 NOVEMBRE 2022**

**SOIREE ITALIENNE**

---

**JEUDI 1<sup>er</sup> DÉCEMBRE 2022**

**L'ESPRIT DE NOEL**

**RENDEZ-VOUS A PARTIR DE 19H00 POUR UN APERITIF A DISCRETION**

---

SUITE DU REPAS :  
BUFFET D'ENTREES FROIDES  
BUFFET CHAUD OU PLAT CHAUD SERVI A TABLE  
BUFFET DE FROMAGES & DESSERTS.

---

LES BOISSONS SONT COMPRISES DE L'APÉRITIF AU DESSERT :  
APÉRITIF, VINS, EAU ET CAFE OU THE.

---

LES SOIREEES SE TERMINENT VERS MINUIT AU NIVEAU DU RESTAURANT MAIS SE POURSUIVENT POUR CEUX QUI LE SOUHAITENT AU NIVEAU DE NOTRE LOUNGE BAR, BOISSONS A LA CARTE (EN SUPPLEMENT).

**79.00 € PAR PERSONNE**

# MENU DU SAMEDI SOIR

DINER DE 19H-21H

## MENU 5 PLATS :

65.00 € (HORS BOISSONS) | 99.00 € (AVEC BOISSONS V.I.P ALL INCLUSIVE)

### AMUSE BOUCHE

★★★★

FOIE GRAS DE CANARD AU GEWURTZTRAMMINER  
ET BRIOCHE AU SESAME NOIR

OU

SAUMON GRAVLAX,  
PICKLES DE BUTTERNUT ET FROMAGE FRAIS AUX NOIX

★★★★

PAVÉ DE SAUMON RÔTI,  
LIT DE CHOUX-CAROTTES, SAUCE AU RIESLING

OU

### RISOTTO FORESTIER

★★★★

TRANCHE DE FILET DE BŒUF CUIT ENTIER,  
ECRASE DE POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS

OU

LA TRADITIONNELLE CHOUCROUTE ALSACIENNE

★★★★

LA FORÊT-NOIRE AU KIRSCH

OU

TORCHE AUX MARRONS REVISITE, SORBET POIRE








# CARTE SNACKING

TOUTES LES JOURS

## ENTRÉES

SALADE DES VIOLETTES AU BLANC DE POULET	14.00 € 
SALADE VIGNERONNE	12.00 € 
LA PLANCHETTE DE CHARCUTERIES	15.00 €
LA PLANCHETTE DE CHARCUTERIES ET MUNSTER FUME MAISON	15.00 
LES ESCARGOTS TRADITIONNELS LA DEMI-DOUZAIN LA DOUZAIN	10.00 €  20.00 € 

## PLATS

DAURADE CUITE ENTIERE, MOUSSELINE DE PANAIS, BEURRE NOISETTE AUX CAPRES	26.00 € 
LE CROQUE-MONSIEUR DES VIOLETTES A LA TOME D'ALSACE, ACCOMPAGNE DE FRITES ET SALADE VERTE	16.00 € 
BURGER ALSACIEN AU RIBEAUPIERRE, ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE VERTE	17.00 € 
TOURTE CHOUCROUTE-MUNSTER ACCOMPAGNE DE SALADE VERTE	17.00 € 
MUNSTIFLETTE ACCOMPAGNE DE SALADE VERTE	15.00 € 

## DESSERTS

LA FORÊT-NOIRE AU KIRSCH	9.50 € 
ILE FLOTTANTE AUX NOTES DE VIOLETTES	7.50 € 
NOUGAT GLACE	9.50 € 
TORCHE AUX MARRONS REVISITE	9.50 € 

# CARTE BOISSONS ALL INCLUSIVE

EN COMPLÉMENT DU MENU VIP ALL INCLUSIVE  
BOISSONS À VOLONTÉ PENDANT LE DÎNER

## APÉRITIF

CRÉMANT D'ALSACE BRUT (CAVE DU VIEIL ARMAND, WUENHEIM)	CRÉMANT D'ALSACE À LA LIQUEUR DE VIOLETTE
RICARD / PASTIS	MARTINI BLANC / ROUGE / CAMPARI
PORTO	PLANTEUR
BIÈRE (PICON / AMER / CYNAR)	MOJITO
COCKTAIL SANS ALCOOL	APÉROL SPRITZ

## EAUX & SOFTS

LISBETH PLATE	LISBETH LÉGÈRE
PERRIER	JUS DE FRUITS & SODAS

## VIN BLANC / ROSÉ AU VERRE

## VIN ROUGE AU VERRE

GEWURZTRAMINER CAVE DU VIEIL ARMAND, WUENHEIM	PINOT NOIR D'ALSACE, TERRES CHAUDES BIO EDMOND SCHUELLER, HUSSEREN-LES-CH.
MUSCAT D'ALSACE LÉON BAUR, ÉGISHEIM	DOMAINE DE CASSAIGNE PLAIMONT, GASCOGNE
RIESLING J.L. FREUDENREICH,	EMOTION BORDEAUX CHATEAU LA FREYNELLE
ROSÉ D'ALSACE CAVE DE TURCKHEIM	CAMAS SYRAH ANNE DE JOYEUSE LANGUEDOC
CAMAS VIOGNIER ANNE DE JOYEUSE, LANGUEDOC	COTEAUX BOURGUIGNON CHARLES ET FILLE

## BOISSONS CHAUDES

CHOCOLAT CHAUD
THÉ & INFUSIONS AU CHOIX
CAFÉ / EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ