

# *Carte Bar et Snacking*



## *Apéritifs*

		4cl	12cl
A3A/A3B/A3C/A3D	Ricard / pastis / anise / get 27	5.00 €	
A4A/A4B/A4C/A4D/A4E	Martini blanc ou rouge / porto / campari / suze	5.00 €	
A23A	Kir au vin blanc (Violette - Mure - Framboise - Epices)		6.00 €
A23B	Kir royal (champagne)		15.00 €

## *Bières*

		25cl	33cl	50cl
A7A/A7B	Bière pression la licorne	4.00 €		8.00 €
A8A/A8B	Bière de saison	4.50 €		9.00 €
A6A/A6B	Panache (bière et limonade)	3.40 €		6.80 €
A10A/A10B	Monaco (bière – limonade – grenadine)	3.40 €		6.80 €
A9	Biere en bouteille 1664 sans alcool		3.90 €	
A5A/A5B/A5C	Amer – picon - cynar biere	4.30 €		8.60 €

## *Crémants d'Alsace*

		12cl	37,5cl	75cl
A87A/A87B	Brut Cave Du Viel Armand	6.50 €		35.00 €
A88	Brut Mayenling Turckheim		22.00 €	38.00 €
A89	Brut Francois Braun		22.00 €	40.00 €
A90A/A90B	Rosé Cave du Vieil Armand	7.50 €		42.00 €
CF5	Brut Paul Buecher - <b>Magnum</b>		<b>1,5 L</b>	90,00 €

# Champagnes

		12cl	37,5cl	75cl
A80A/CF2	Taittinger Brut	14.00 €		80.00 €
RF11	Taittinger Brut 2013			170.00 €
RF18	Taittinger Rosé	15.00 €		85.00 €
RF12	Taittinger - Comtes de Champagne Blanc de Blanc			250.00 €
RF17	Taittinger Brut - Le Nabuchodonosor		15 L	2 250,00 €
RF15	Cristal Roederer			380.00 €
RF16	Coffret 169e Edition grande cuvée Krug			560.00 €
RF10	Ruinart Brut			150.00 €
CF1	Ruinart Rosé			180.00 €
RF14	Ruinart Brut - Magnum		1,5 L	320.00 €
CF3	Ruinart Brut Rosé - Magnum		1,5 L	420.00 €
CF17	Krug - Grande Cuvée - 170e Edition			400.00 €

## *Cocktails avec alcool*

A12	Mojito (rhum blanc, sucre de canne, feuilles de menthe, eau gazeuse)	11.00 €	15cl
A13	Mojito royal blue (rhum blanc, curacao bleu, feuilles de menthe, cremant, citron, sucre de canne)	11.00 €	15cl
A14	Douceur des moines (chartreuse verte, sucre de canne, cremant, feuille de menthe)	11.00 €	15cl
A15	Blue lagoon (gin, curacao, jus de citron, limonade)	11.00 €	10cl
A16	Whisky sour (bourbon, jus de citron, sucre de canne)	11.00 €	6cl
A17	Planteur (rhum blanc, jus tropical)	11.00 €	18cl
A18	Paloma (tequila, jus de pamplemousse, jus de citron, eau gazeuse)	11.00 €	16cl
A24	Gin fizz (gin, sucre de canne, citron, eau gazeuse)	11.00 €	16cl
A25	Hugo Saint germain (Cremant, Liqueur de sureau, eau gazeuse, citron)	11.00 €	16cl
A11	Aperol spritz (aperol, cremant, eau gazeuse)	9.00 €	20cl
A26	Americano (martini, campari, gin, citron zeste)	11.00 €	10cl
A27	Cramberry Collins (Vodka - jus de cramberries - jus d'orange - jus de citron - sirop de grenadine)	11.00 €	15cl
A28	Cocktail Champagne (Champagne Taittinger, cointreau, sirop de grenadine ou jus de citron)	13.00 €	15cl

## *Cocktails sans alcool*

A19	Tropical (jus exotique, grenadine)	7.00 €	20cl
A20	Indien (jus d'orange, grenadine, limonade)	7.00 €	20cl
A21	Virgin mojito (citron vert feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse)	7.00 €	15cl
A22	Fraicheur vegetale (citron vert, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de menthe)	7.00 €	20cl
C1	Le Thierenbach (jus de pomme - eau gazeuse - sirop de violettes - citron)	7.00 €	15cl
C2	Baby Breeze (jus de cramberries - jus d'ananas - jus de citron)	7.00 €	15cl

## *Boissons sans alcool*

J1	Jus de fruits : orange–pomme–abricot-ananas-pamplemousse		3.90 €	25cl
J2	Jus de tomate		3.90 €	25cl
J3	Ice tea		3.90 €	25cl
J4	Limonade		3.20 €	25cl
J5	Diabolo		3.60 €	25cl
J6	Coca cola – coca zero		3.90 €	25cl
J7	Orangina		3.90 €	25cl
J8	Schweppes tonic – schweppes agrumes		3.90 €	25cl
A59	Lisbeth plate – lisbeth gazeuse	3,50 €	7,00 €	50cl/100cl
A60	San pellegrino		3.90 €	50cl
A61	Perrier		3.50 €	33cl

## *Boissons Chaudes*

Tous nos cafés sont de marque Alfredo

A69	Chocolat chaud	3.90 €
A70	Chocolat viennois	4.50 €
A71	Irish coffee	11.00 €
A71	Elsass coffee - Eau de vie au choix	11.00 €
A72	Cappucino	4.50 €
A73	Expresso	2.90 €
A74	Double expresso	3.90 €
A75	Cafe rallonge	3.20 €
A76	Ristretto	2.90 €
A77	Cafe decafeine expresso	3.10 €
A77B	Cafe all deca	3.10 €

## *Thé et Tisane*

A78	Tisane / the	3.00 €
-----	--------------	--------

# *Whisky - Bourbon - Rhum*

4 cl

RF20	J&B		9.00 €
RF19	Cardhu Amber Rock Single Malt	Ecosse	11.00 €
A31	Jameson	Irlande	9.00 €
A32	Jack Daniel's	Tennessee	11.00 €
A34	Oban Classic Malt	Highland 14 ans	14.00 €
A35	Awa	Alsace	12.00 €
A36	Talisker Single Malt	Ecosse 10 ans	12.00 €
A37	Macallan Single Malt	Ecosse 12 ans	12.00 €
A38	Aberlour Single Malt	Ecosse 10 ans	12.00 €
A39	Benriach	Ecosse 10 ans	12.00 €
A40	Smocky Twelve Tourbe Et Fume	Ecosse 12 ans	16.00 €
A50	Armorik Single Malt	Bretagne	11.00 €
A33	Four Roses	Kentucky	11.00 €
A41	Rhum Pacto Navio	Cuba	12.00 €
A42	Rhum Diplomatico	Venezuela	12.00 €
A43	Rhum Don Papa	Philippines	12.00 €
A44	Rhum Zacapa	Guatemala	14.00 €
A79	Bayleys		9.00 €

## *Gin - Vodka - Tequila - Autre...*

A45	Gin Beefeater	10.00 €	4 cl
A46	Gin Bombay Sapphire	12.00 €	4 cl
A47	Vodka Smirnoff	10.00 €	4 cl
A48	Vodka Grey Goose	12.00 €	4 cl
A49	Tequila Olmega	12.00 €	4 cl
A84	Tequila Herradura	14.00 €	4 cl
RF21	Amaretto Disaronno	9.00 €	4 cl
A100	Cointreau	9.00 €	4 cl
A101	Grand Marnier	9.00 €	4 cl
A102	Limoncello	9.00 €	4 cl
A103	Jagermeister	9.00 €	4 cl

## *Eaux de vie d'Alsace*

A23/A29	Theo Preiss, Mittelwihr - Framboise, Poire, Quetche, Mirabelle, Vieille Prune, Marc De Gewurztraminer, Kirsch	9.00 €	4cl
A30	Wolfberger, Colmar - Fleur De Biere	10.00 €	

## *Armagnac - Cognac - Calvados*

A53	Haut Armagnac - Brut de fut - Non filtré Néguebouc	16.00 €	4 cl
A54	Haut Armagnac - Tres rare - Prince d'Arignac XO	29.00 €	4 cl
A51	Haut Armagnac - Salamens VSOP	16.00 €	4 cl
A55	Cognac Hennessy	12.00 €	4 cl
A62	Cognac Xo Hennessy	29.00 €	4 cl
A57	Fine Calvados Pays D'auge - Chateau du breuil - VSOP	12.00 €	4 cl
A58	Calvados Pays D'auge 15 Ans - Chateau du breuil	18.00 €	4 cl





# *Vins au verre - Blanc*

## *Alsace*

12cl

SV1	Muscat eguisheim - Léon Baur	7.00 €
SV2	Gewurztraminer - Cave Vieil Armand	7.00 €
SV3	Gewurztraminer v.t. - Francois Braun	14.00 €
SV4	Riesling - J.L. Freudenreich	7.00 €
SV5	Pinot gris - Materne Haegelin	7.00 €

## *Bordeaux*

SV20	Le Clarandelle Rosé inspiré de Haut Brion	7.00 €
------	---	--------

## *Sud- Ouest / Bourgogne Blanc*

SV7	Camas - Chardonnay - Anne De Joyeuse	7.00 €
SV8	Coteaux Bourguignon - Charles Et Filles	7.00 €

# *Vins au verre - Rouge*

## *Alsace*

12cl

SV9 Pinot Noir Terre Chaude bio - E. Schueller 7.00 €

## *Sud- Ouest*

SV11 Camas Syrah Languedoc - Anne De Joyeuse 7.00 €

## *Bordeaux*

SV12 Inspirer de Haut-Brion - Clarandelle 7.00 €

## *Vins de Loire*

SV14 Saumur Champigny - Domaine De La Perruche 7.00 €

SV15 Cotes du Rhône - Famille Perrin 7.00 €

# Carte Snacking

*Toutes les après-midi de 14h à 19h*

<b>Salade des Violettes</b> , au blanc de poulet, parmesan, tomates...		17,00 €
<b>Salade de cervelas et emmenthal</b> , roquette fraîche et vinaigrette à l'ancienne	🍷	17,00 €
<b>Croustillant de choucroute et jambon Forêt-Noire</b> , salade verte à la vinaigrette à l'ancienne	🍷	17,00 €
<b>Les escargots traditionnels au beurre maison</b>	La demi-douzaine	10,00 €
	La douzaine	17,00 €
<b>Planchette de charcuteries</b>		17,00 €
<b>Burger Alsacien au Ribeaupierre</b> , frites, salade verte et bibalakäse		22,00 €
<b>Portion de frites</b>		5,00 €
<b>La forêt Noire aux griottines</b> , glace aux Kirsch	🍷	11,00 €
<b>Brownies Pistache-Noisette</b> , crème montée à la vanille de Madagascar, sorbet framboise		11,00 €

# *Glaces et Sorbets*

<b>2 Boules</b>	4,00 €
<b>3 Boules</b>	6,00 €
<b>Supplément Chocolat / Chantilly</b>	1,00 €

## *Crèmes glacées*

**Fraise**

**Vanille**

**Chocolat**

**Caramel**

**Kirsch**

**Violette**

## *Sorbets*

**Framboise**

**Mangue**

**Fraise - Menthe - Basilic**

**Fruits de la passion**

**Citron jaune**

# Carte du Restaurant

Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 20h30 (hors samedi soir)

Menu 3 plats au choix à 45,00 € : entrée - plat - fromage ou dessert

Menu 4 plats au choix à 55,00 € : entrée - poisson - viande - fromage ou dessert

## Entrées

5,7,8 **Velouté de Butternut**  
Poêlée de champignons, crème montée à l'huile de truffes

1,3,5,7,8,10,11 **Foie gras de canard,**  
Chutney de fruits au poivre de cassis, brioche maison

Supp de 6,50 €

1,4,5,7,8,10,11 **Gravlax de Saumon à l'aneth,**  
Crème de raifort d'Alsace, pickles de légumes

## Entrées Alsaciennes

1,5,7,8,11,12 **Croustillant de choucroute et jambon Forêt-Noire**  
Salade verte à la vinaigrette à l'ancienne

5,7,8,11,12 **Les six escargots traditionnels au beurre maison**

3,5,7,8,11,12 **Salade de cervelas et emmenthal,**  
Roquette fraîche et vinaigrette à l'ancienne



## Poissons

4,7,8,11,12 **Sandre grillé,**  
Lentilles vertes du Puy aux épices, sauce au vinaigre balsamique

1,2,3,5,7 **Noix de Saint-Jacques juste snackées,**  
Trilogie de carottes, cromesquis de boudin noir

Supp de 5 €

## Viandes

1,3,5,7,8 **Filet de canette, sauce Pinot Noir d'Alsace,**  
Crumble noisette-parmesan, Polenta maison

1,3,5,7,8,12 **Filet de bœuf sauce au foie gras,**  
Gnocchis de pomme de terre et légumes frais de saison

Supp de 10 €

## Plat Végétarien

1,7,8,11,12 **Risotto aux champignons frais de saison,**  
Copeaux de grana Padano

## Plats Alsaciens

5,10 **La traditionnelle choucroute Alsacienne des Violettes**

1,3,5,7,12 **La bouchée à la reine des Violettes, spaetzlés**



## *Fromage*

- 7,8 **Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs**  
Fromagerie Bouton d'or, Mulhouse

## *Desserts*

- 1,3,7,8 **Entremets Vanille de Madagascar,**  
Gelée de mangue, sorbet exotique
- 1,3,5,7,8 **Brownies Pistache-Noisette,**  
Crème montée à la vanille de Madagascar, sorbet framboise

## *Desserts Alsaciens*

- 1,3,7,8,12 **La forêt Noire aux griottines,**  
Glace au Kirsch
- 1,3,7,8,12 **Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer**



Entrée : 17,00 € / Plat : 25,00 € / Dessert: 11,00 €  
Supplément fromage: 6,50 €

Nos viandes sont issues de l'union européenne.  
Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts  
Prix net service compris





















