



Les Violettes****
HÔTEL ET SPA

Le restaurant "Le Jardin des Violettes" propose une cuisine savoureuse alliant tradition Alsacienne et modernité.

Le chef de cuisine et sa brigade mettent leur savoir-faire et leur créativité au service de plats gourmands. Cuisine régionale et plats du terroir sauront séduire vos papilles.



A gueter !

Michael Possner
Chef de cuisine

Accord vins et Boissons

A discretion au cours du repas : 36,00 € par personne

Apéritifs

Crémant d'Alsace Brut (Cave du Vieil Armand, Wuenheim)

Crémant d'Alsace à la liqueur de Violette

Muscat d'Alsace

Ricard / Pastis

Martini (Blanc / Rouge / Campari)

Porto

Planteur

Bière (Picon / Amer / Cynar)

Mojito

Cocktail sans alcool

Apérol Spritz

Cocktail Saint-Germain

Vins Blancs et Rosés

Riesling, Jean-Luc Freudenreich, Eguisheim

Pinot Gris Tradition, Materne Haegelin, Orschwihr

Camas Chardonnay, Anne de Joyeuse, Languedoc

Clarendelle Rosé, Inspiré par Haut-Brion, Bordeaux

Vins Rouges

Pinot Noir d'Alsace, Terres Chaudes Bio, Edmond Schueller, Husseren-les-Châteaux

Clarendelle Rouge, Inspiré par Haut-Brion, Bordeaux

Côtes du Rhône, Famille Perrin, Orange

Saumur Champigny, Domaine de la Perruche, Loire

Eaux, jus et Boissons chaudes

Eau plate & pétillante

Jus de fruits & sodas

Chocolat chaud

Thé & infusions

Café / expresso / décaféiné

Carte du Restaurant

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

Velouté de Butternut

5,7,8

Poêlée de champignons, crème montée à l'huile de truffes

Foie gras de canard,

1,3,5,7,8,10,11

Chutney de fruits au poivre de cassis, brioche maison

Supp de 6,50 €

Gravlax de Saumon à l'aneth,

1,4,5,7,8,10,11

Crème de raifort d'Alsace, pickles de légumes

Entrées Alsaciennes



Croustillant de choucroute et jambon Forêt-Noire

1,5,7,8,11,12

Salade verte à la vinaigrette à l'ancienne

Les six escargots traditionnels au beurre maison

5,7,8,11,12

Salade de cervelas et emmenthal,

3,5,7,8,11,12

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,** Supp de 5 €
Trilogie de carottes, cromesquis de boudin noir

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,** Supp de 10 €
Gnocchis de pomme de terre et légumes frais de saison

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

Menu Enfant

Menu 2 plats au choix à 17,00 € : plat - dessert

Plat

5,8,12

Steak haché fait maison

Jus brun et frites fraîches

4,5,6,8,9,11

Poisson grillé à la plancha

Bouquetière de légumes de saison

1,3,5,7,12

La bouchée à la reine

Et ses spaetzlés

Dessert

1,3,7

Coupe de glace et sorbet

(2 boules, parfum au choix selon disponibilités)

Allergènes

- 1 / **Céréales:** Produits contenant du Gluten : Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, froment ou leurs souches hybridées, produits à base de céréales contenant du gluten
- 2 / **Crustacés:** Produits à base de crustacés
- 3 / **Œufs:** Produits à base d'oeufs
- 4 / **Poissons:** Produits à base de poisson
- 5 / **Arachides:** Produits à base d'arachides
- 6 / **Soja:** Produits à base de soja
- 7 / **Lait:** Produits à base de lait, y compris de lactose
- 8 / **Fruits à coques:** Amandes, noisettes, pistaches, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix de queensland et produits à base de ces fruits
- 9 / **Céleri:** Produits à base de céleri
- 10 / **Moutarde:** Produits à base de moutarde
- 11 / **Graine de sésame:** Produits à base de graines de sésame
- 12 / **Sulfites:** Produits à base de sulfites
- 13 / **Lupin:** Produits à base de lupin
- 14 / **Mollusques:** Produits à base de mollusques

Amis des Violettes

L'équipe des Violettes à le plaisir de vous accueillir lors de ses soirées
« Amis des Violettes » :

À partir de 19h00 au niveau de notre Lounge Bar pour un apéritif à discrétion. Après ces premiers rafraichissements, nous vous recevrons dans notre restaurant pour profiter de la suite du repas :

Buffet d'entrée froides
Buffet chaud ou plat chaud servi à table
Buffet de fromages & desserts

Les boissons sont comprises de l'entrée au dessert :
vins, eau et café ou thé.

Les soirées se terminent vers minuit au niveau du restaurant mais se poursuivent pour ceux qui le souhaitent au niveau de notre Lounge Bar, boissons à la carte (en supplément)

De grandes tables sont dressées pour l'ensemble de nos convives.
Toutes nos soirées sont animées avec ambiance musicale

Programme 2023

Le Jeudi 2 Février 2023 : Carnaval de Venise

Buffet coloré, plat et ambiance à l'italienne

Le Jeudi 2 Mars 2023 : Saveur d'Asie

Buffet chaud et froid, spécialités asiatiques

Le Jeudi 13 Avril 2023 : Poisson d'Avril !

Coquillages, fruits de mer et crustacés

Le Jeudi 4 Mai 2023 : Fête de l'asperge

Nos asperges sous toutes leurs formes

Le Jeudi 1er Juin 2023 : Soirée latine

Buffet de tapas espagnols, paëlla, etc...

Le Jeudi 6 Juillet 2023 : Garden Party / Soirée sud-ouest *

Buffet froid, grillades au barbecue, etc...

Le Jeudi 3 et Vendredi 4 Aout 2023 : Soirée blanche *

Tous en blanc dans le jardin des Violettes !

Poissons et pièces de viandes autour du braséro

Le Jeudi 7 Septembre 2023 : Soirée Orientale

Spécialités des Mille et une nuits, couscous, tajine, etc...

Le Jeudi 5 Octobre 2023 : Soirée Italienne

L'Italie en musique et dans l'assiette

Le Jeudi 2 Novembre 2023 : Bal des sorcières

Plat et buffet autour des champignons

Le Jeudi 7 Décembre 2023 : L'esprit de Noël

Buffet gastronomique, gibier à l'honneur, buches de Noël...

* selon météo

Menu du Samedi soir



Menu 4 plats au choix à 75,00 € : entrée - poisson - viande - fromage ou dessert

Entrées

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

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

Poissons

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

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

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

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



Fromages ou Desserts

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

1,3,7,8 **Entremets Vanille de Madagascar,**
Gelée de mangue, sorbet exotique

1,3,7,8,12 **La forêt Noire aux griottines,**
Glace au Kirsch



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