



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 du monde et plats du terroir sauront séduire vos papilles.



**A gueter !**  
**Michaël Possner**  
**Chef de cuisine**

# Accord vins et Boissons

A discrétion 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 (Léon Baur)  
Ricard / Pastis  
Martini (Blanc / Rouge / Campari)  
Porto  
Planteur  
Bière (Picon / Amer / Cynar)  
Mojito  
Cocktail sans alcool  
Apérol Spritz

## Vins Blancs et Rosés

Muscat - Léon Baur - Eguisheim  
Riesling - Jean-Luc Freudenreich - Eguisheim  
Pinot Gris Tradition - Materne Haegelin - Orschwihr  
Gewurztraminer - Cave Vieil Armand - Wuenheim  
Camas Chardonnay - Anne de Joyeuse - Languedoc  
Clarendelle Rosé - Inspiré par Haut-Brion - Bordeaux  
Pinot Noir Rosé - Cave de Turckheim

## 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  
Chinon - Domaine de la Perruche - Loire  
Coteaux Bourguignon - Charles et fille  
L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux

## Eaux, jus et Boissons chaudes

Eau plate & pétillante  
Jus de fruits & sodas  
Chocolat chaud  
Thé / infusions / café / expresso / décaféiné

# Carte du Restaurant

(Hors samedi soir)

**Menu 3 plats** au choix à 49,00 € : entrée-plat-fromage ou dessert

**Menu 4 plats** au choix à 65,00 € : entrée-poisson-viande-fromage ou dessert

**A la carte** : Entrée 17 € / Plat : 25 € / Fromage ou dessert : 11 €

## Entrées

1,3,6,7,8,9,11

**La Burrata di Buffala, roquette fraîche,**  
Jambon de Parme, toast au basilic du jardin

1,3,7,8,11,12

**Le Foie gras de canard,** Supp de 6,50 €  
Compotée de rhubarbe et gel de fraise, brioche maison au sésame

1,3,4,5,6,7

**Le saumon Gravlax à l'aneth,**  
Crème d'avocat et carpaccio de betteraves

7,12,14

**Les escargots traditionnels**



X6 en menu

X12 à la carte/supp 7€

1,5,8,9,10,11

**La salade végétarienne,**  
Tranches de melon, mélange de graines, pickles, vinaigrette à l'ancienne...

# Poissons

1,4,5,7 **Filet de Daurade royale à la plancha,**  
Ratatouille de légumes du soleil, croustillant aux aromates

2,5,7,8,12 **Les gambas Black Tiger,**  
Risotto Méditerranéen, copeaux de Parmesan

1,3,4,5,6,7,8,9, **Les filets de Rougets juste snackés,**  
11,12 Nouilles Asiatique aux légumes, sauce au sésame doré

# Viandes

1,3,5,7,8,12 **Palomita de Cochon rouge de Castille,**  
Piquillos de pommes de terre et spaetzlés au chorizo, jus corsé

1,3,5,7,9,12 **Filet de Bœuf Bio Français aux girolles,** Supp de 12 €  
Croquette de pommes de terre et tomates confites

5,6,7,8,9,12 **Magret de Canard grillé et servi rosé,**  
Julienne de légumes, rattes au romarin, sauce aigre douce

10,12 **La traditionnelle choucroute Alsacienne des Violettes**



# Plats Végétariens

5,7,8,12 **Risotto Méditerranéen,**  
Tuile et copeaux de parmesan

5 **Déclinaison de légumes du soleil,**  
Ratatouille, piquillos et croustillant aux aromates

# Fromages

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

# Desserts

1,3,6,7,8  
**Entremets pêche-abricot et romarin,**  
Glace à la vanille

1,3,6,7,8  
**Crèmeux au chocolat et fruit de la passion,**  
Sablé Breton au cacao

1,3,6,7,8  
**Tartelette framboise,**  
Crème chantilly au Basilic

1,3,6,7,8  
**Crème brûlée à la fève de Tonka,**  
Sorbet framboise

Prix net service compris

# Menu Enfant

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

## Plats

1,3,5,7,10,11  
**Le cheeseburger,**  
Frites fraîches

1,3,6,7,8,9,11,12  
**Les filets de Rouget,**  
Frites fraîches ou risotto

## Dessert

1,7  
**La 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'œufs

**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 rafraîchissements, nous vous recevrons dans notre restaurant pour profiter de la suite du repas :

Buffet d'entrées 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

**Au tarif de 89,00 € par personne**

# Programme 2024

## **Le Jeudi 7 Mars : Saveurs d'Asie**

Buffet froid et chaud, spécialités asiatiques

---

## **Jeudi 4 Avril : Poisson d'Avril**

Coquillages, poissons, fruits de mer et crustacés

---

## **Jeudi 2 Mai : Fête de l'Asperge**

Nos asperges sous toutes leurs formes

---

## **Jeudi 6 Juin : Soirée Latino**

Buffet de tapas espagnols, paëlla, etc...

---



## **Jeudi 4 Juillet \* : Garden Party**

Buffet froid, grillades au barbecue, etc...

---



## **Le jeudi 1er et vendredi 2 Août \***

## **Le jeudi 8 et vendredi 9 Août \* :**

### **Les Soirées blanches**

Tous en blanc dans le jardin des Violettes !

---



## **Jeudi 5 Septembre : Soirée Orientale**

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

---

## **Jeudi 3 Octobre : Soirée Italienne**

L'Italie en musique et dans l'assiette

---

## **Jeudi 7 Novembre : Bal des sorcières**

Plat et buffet autour des champignons

---

## **Jeudi 5 Décembre : La magie de Noël**

Buffet gastronomique à l'honneur, bûche de Noël...

\* selon météo