



## 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 : une cuisine simple, savoureuse et de saison, servie dans la bonne  
humeur et la décontraction. Cuisine du monde et plats du terroir sauront séduire vos  
papilles.



**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 €

*Dernière prise de commande : 13h45 et 20h45*

## Entrées

### **Le Carpaccio de boeuf fumé,**

5,7,8,10,11

Pickles de Shimeji et vieux comté, roquette à l'huile de noix

### **Le Foie gras de canard,**

1,3,5,7,11,12

Chutney aux fruits et son crumble, brioche maison au sésame

Supp de 6,50 €

### **La truite du Breuchin fumé par nos soins,**

1,3,4,5,6,7,9,1

0, 11

Sur son toast au fromage frais, légumes croquants,  
Vinaigrette à l'ancienne et gel de fruits acidulé

### **Les escargots traditionnels**

7,12,14



X6 en menu

X12 à la carte/supp 7€

### **Le potage de champignons,**

1,3,7,8,9,11

Gressin aux graines et parmesan

# Poissons

4,5,7,12 **Le Sandre grillé sur une fondue de poireaux,**  
Pommes confites à l'ail, sauce Curry-Coco

4,5,7,12 **Pavé de Maigre rôti,**  
Risotto Forestier, copeaux de Parmesan

1,2,5,6,7,9,12 **Noix de Saint-Jacques et Gambas snackées,**  
**salade de jeunes pousses**  
Dahl de lentilles Corail aux saveurs de l'Inde

# Viandes

1,3,5,7,8,9,12 **Mijoté de Cerf au vin rouge,** **Espagne**  
Chou rouge braisé et spaetzlés maison

1,3,5,7,8,12 **Filet de Bœuf Bio Français cuit sur le grill,** **France**  
Pommes Duchesses, Cappuccino de Cèpes, Sauce au Pinot noir supp 12€

1,5,9,12 **Filet de Canette rôti,** **France**  
Ecrasé de Butternut et légumes d'Antan, jus brun corsé

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

# Plats Végétariens

5,7,12 **Risotto Forestier,**  
Tuile et copeaux de parmesan

1,5,7,9,12 **Dahl de lentilles Corail aux saveurs de l'Inde**  
Salade de jeunes pousses

# Fromages

## **L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs**

7,8

Fromagerie Bouton d'or, Mulhouse

# Desserts

## **Tiramisu au citron vert,**

1,3,7,8

Glace au Spéculoos

## **Torche aux marrons revisité à la mandarine**

1,3,7,8,12

## **La Foret-Noire aux griottines,**

1,3,6,7,8,12

Glace au Kirsch

## **La palette de glaces et sorbets,**

1,3,6,7,8

Meringue à la violette et fruits frais

Prix nets service compris

# Menu Enfant

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

## Plats

### **Le Panini des Violettes au jambon-fromage**

1,5,7,11

Accompagné de Frites fraîches

### **Le filet de poulet sauce champignons,**

1,5,7,9,12

Frites fraîches **ou** risotto **ou** spaetzlés

## Dessert

### **La coupe de glace et sorbet**

1,7

(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 !

---

## **Vendredi 6 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