Les Violettes ****
HOTEL & SPA

Le Jardin des Violettes

Notre restaurant propose une cuisine savoureuse alliant tradition Alsacienne et modernité.

Bon appétit !

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 (Rouge ou Blanc)
Porto (Rouge ou Blanc)
Campari
Planteur
Bière (Picon / Amer / Cynar)
Mojito
Apérol Spritz
Cocktail sans alcool

Vins Blancs et Rosés

Muscat - Léon Baur - Eguisheim
Riesling - Jean-Luc Freudenreich - Eguisheim
Pinot Gris Tradition - Materne Haegelin - Orschwihr
Gewurztraminer - Cave Vieil Armand - Wuenheim
Magellan Chardonnay - Hérault
Miraval Rosé - Côtes de Provence
Pinot Noir Rosé - Cave de Turckheim
Coteaux Bourguignon - Charles et fille
Pinot Blanc - P. Blanck - Kientzheim

Vins Rouges

Pinot Noir d'Alsace - Terres Chaudes Bio - Edmond Schueller - Husseren-les-Châteaux
Côtes du Rhône - Famille Perrin - Orange
Chinon - Domaine de la Perruche - Loire
Coteaux Bourguignon - Charles et fille
L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux
Syrah - Languedoc - Dom Lafon

Eaux, jus et boissons chaudes

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

Les Violettes****
HOTEL & SPA

Carte du Restaurant

(Hors samedi soir)

Menu 3 plats au choix à 54,00€ : entrée - plat - fromage ou dessert
Menu 4 plats au choix à 75,00€ : entrée - poisson - viande - fromage ou dessert
A la carte : Entrée : 19,00€ / Plat : 30,00€ / Fromage ou Dessert: 12,00€

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

Entrées

1,3,5,7,11,12	**Le Foie gras de canard, gelée au Soho, chutney ananas et gingembre,** Accompagné d'une brioche maison au sésame	Supp de 6,50€
1,5,7,8	**Les cubes de chèvre et jambon Serrano,** Salade mesclun et crumble	
4,5,6,7	**Carpaccio de saumon mariné,** Condiment à l'avocat, rattes du Touquet au fromage frais	
1,3,5,7,12	**L'œuf parfait à 64°C,** Fricassée d'asperges et morilles et son Espuma	

Poissons

1,3,4,5,6,7 **Lieu jaune rôti,**
Croustillant de choucroute, sauce Asian au sésame

4,5 **Filet de daurade royale à la plancha,**
Curry de pois chiche au lait de coco et brocolis

4,5,7,12 **Omble Chevalier du Breuchin,**
Risotto Primavera, courgette-petit pois- basilic
et zeste de citron vert

Viandes

1,6,7,9,10,12 **Effiloché d'épaule d'agneau confite 12 heures,** Nouvelle-Zélande
Purée de pommes de terre, tronçons de poireaux,
Jeunes pousses et jus corsé

1,3,5,12 **Filet de Bœuf Bio Français cuit sur le grill,** Supp de 12€ France
Gnocchis aux épinards, sauce poivre vert du Kerala

5,7 **Palomita rouge de Castille,** Espagne
Poivron Del Piquillo aux petits pois frais,
gâteau de semoule au chorizo

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

Plats Végétariens

5,7,12 **Risotto Primavera,**
Courgette-petit pois-basilic et zeste de citron vert

1,3,7,9 **Déclinaison de légumes, mousseline de pommes de terre,**
Gnocchis aux épinards

Fromages

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

Desserts

1,3,5,6,7,8 **Profiteroles glacées aux noisettes du Piémont,**
Sauce chocolat

1,3,5,7,12 **Baba au rhum dans l'esprit d'un Mojito,**
Chantilly mentholée, sorbet citron vert

1,3,5,7,8 **Crumble aux fruits rouges servi tiède,**
Glace à la vanille Bourbon

1,3,6,7,8 **Ile flottante au chocolat,**
Caramel au beurre salé, tuile aux amandes

Prix net service compris

Menu Enfant

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

Plat

1,5,7,11 **Le Panini des Violettes au jambon-fromage,**
Accompagné de frites fraiches

1,5,7,9,12 **Le filet de poulet ,**
Frites fraîches **ou** risotto **ou** spaetzlés

Dessert

1,7 **La coupe de glace et sorbet,**
(2 boules, parfum au choix selon disponibilité)

1,3,6,7,8 **Ile flottante au chocolat,**
Caramel au beurre salé, tuiles aux amandes

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 : Produites 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

Nos viandes sont issues de l'Union Européenne.
Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts

Amis des Violettes

L'équipe des Violettes a le plaisir de vous accueillir
aux soirées « Amis des Violettes »

Au Lounge Bar :

Apéritif dès 19h00 au Lounge Bar.

Au restaurant :

Buffet d'entrées froides.
Buffet chaud ou plat chaud servi à table.
Buffet de fromages et desserts.*

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

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

Les soirées se terminent à 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).

**Choix alternatifs pour les intolérances et allergies (à préciser lors de la réservation).*

Profitez des prix « Amis des Violettes » suivant nos disponibilités :
La nuitée en chambre double supérieure avec petit déjeuner et accès à notre SPA de 1500 m2 vous est proposée au tarif préférentiel de 279,00 €.
(Disponible dès 15h30, voir avant selon disponibilités)

Les Violettes****
HOTEL & SPA

Programme 2025

Tous les premiers jeudis du mois

Jeudi 1 Mai : La Fête de l'Asperge

Nos asperges sous toutes leurs formes...

Jeudi 5 juin : Soirée Latino

Spécialités latines, tapas, paella etc...

Jeudi 3 Juillet : Soirée Orientale

Spécialités des mille et une nuits, couscous, tajine...

Jeudi 7 et Vendredi 8 Août : Soirées Blanches*

Tous en blanc dans le jardin des Violettes !

Jeudi 4 Septembre : Sud-Ouest

Spécialités de Gascogne et des environs, foie gras, magret de canard, gâteau basque etc...

89€/personne (boissons incluses)

Soirée de décembre : 99€/personne (boissons incluses)

**Sélon météo*

Jeudi 2 Octobre : Promenons-Nous dans les Bois...

Spécialités autour des champignons

Jeudi 6 Novembre : Le Bal des Sorcières

Buffet froid gourmand mais terrifiant, plat de gibier...

Jeudi 4 Décembre : La Magie de Noël

Buffet festif, huîtres, foie gras et saumon fumé à l'honneur