

# Accord vins et Boissons

## Apéritifs

Crémant d'Alsace Brut - Cave du Vieil Armand  
Crémant d'Alsace à la liqueur de Violette  
Muscat d'Alsace - Léon Baur  
Ricard / Pastis  
Martini (Rouge ou Blanc)  
Porto (Rouge ou Blanc)

Campari  
Bière (Picon / Amer / Cynar)  
Mojito  
Apérol Spritz  
Planteur  
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 - Dom Lafon - Languedoc

## Eaux, jus et boissons chaudes

Eau plate & pétillante  
Jus de fruits & sodas

Chocolat chaud  
Thé / infusions / café / expresso / décaféiné

 Les Violettes \*\*\*\*  
HOTEL & SPA

# Menu du Samedi soir



# Diner

**Menu 4 plats au choix à 85,00€ :**  
Entrée - poisson - viande - fromage ou dessert

*Dernière prise de commande : 20h45*

## Entrées

1,3,5,7,11,12 **Le Foie gras de canard, gelée au Soho,**  
Chutney ananas et gingembre, brioche maison au sésame

**OU**

4,5,6,7 **Carpaccio de saumon mariné,**  
Condiment à l'avocat, rattes du Touquet au fromage frais

## Poisson ou Végétarien

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

**OU**

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

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

## Viandes

1,3,5,12

**Filet de bœuf Bio Français cuit entier,**  
Gnocchis aux épinards, sauce poivre vert du Kerala

**OU**

5,7

**Palomita rouge de Castille,**  
Poivron del Piquillo aux petits pois frais,  
Gâteau de semoule au chorizo

## Fromages ou Desserts

7,8

**Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs,**  
Fromagerie Bouton d'Or, Mulhouse

**OU**

1,3,5,7,12

**Baba au rhum dans l'esprit d'un Mojito,**  
Chantilly mentholée, sorbet citron vert

**OU**

1,3,6,7,8

**Ile flottante au chocolat,**  
Caramel au beurre salé, tuiles aux amandes

À la carte :

Entrée : 25,50€

Plat : 45,00€

Assiette de Fromages ou Dessert : 12,00€