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 / infusion / café / expresso / décaféiné

Les Violettes ****
HOTEL & SPA

Carte du Restaurant

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

1,3,5,7,8,11,12	**Le Foie gras de canard aux fruits rouges** Compotée de rhubarbe - Brioche maison au sésame	**sup 6,50€**
1,5,7,8,10,11	**La Burrata Di Buffala - Roquette et vinaigrette à l'origan** Confiture de tomate et jambon de Parme	
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	**La salade estivale poulet-crevettes** Légumes marinés et crispy de thon épicé	France
1,5,7,8,10,11	**Carpaccio de boeuf fumé - Bouquet de roquette** Pickles de légumes - Copeaux de parmesan	France

Poissons

1,4,5,9	**Les filets de rougets Barbet snackés sur la plancha** Ragout de lentilles noires Beluga Graines de grenade et jeunes pousses
2,5,7,9,12	**Les gambas Black Tiger** Risotto dans l'esprit d'une paella au véritable safran d'Alsace
1,3,5,7,10	**Espadon à la Provençale** Aubergine rôtie et ratatouille de légumes Croustillant et sa sauce rouille

Viandes

1,5,8,12	**Filet de Canette jaune cuit en basse température** Abricot au romarin Rattes du Touquet sautées aux herbes du jardin	France
1,3,5,7,9,10,12	**Filet de Bœuf Bio Français cuit sur le grill** Tarte Tatin à l'échalote - Légumes sautés sauce au Pinot Noir	France **sup 12 €**
1,5,6,9,12	**Pluma de porc Ibérique** Piperade Basquaise au piment d'Espelette sauce Sweet Chili	Espagne
10,12	**La traditionnelle choucroute Alsacienne des Violettes**	France

Plats Végétariens

5,9,12	**Risotto végétarien dans l'esprit d'une paella** Au véritable Safran d'Alsace
1,3,5,7	**Aubergine rôtie et ratatouille de légumes** Croustillant et sa sauce rouille

Fromages

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

Desserts

1,3,5,6,7,8	**Le Bavarois praliné cacahuète** Chantilly chocolat au lait - Glaçage rocher
1,3,5,8	**La Pina Colada revisitée** Gel et ananas confit Glace noix de coco et nuage de rhum
1,3,7,8	**Tiramisu aux fraises - Mascarpone au basilic** Brisures de biscuits roses
1,3,7,8	**Nougat glacé abricot et pistache** Coulis de fruits

Menu Enfant

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

Plat

4,5 **Filet de rouget Barbet**
Frites fraîches **ou** Ratatouille de légumes **ou** Risotto

ou

5,7 **Escalope de poulet à la crème**
Frites fraîches **ou** Ratatouille de légumes **ou** Risotto

France

Dessert

1,3,5,6,7,8 **Le Bavarois praliné cacahuète**
Chantilly chocolat au lait - Glaçage rocher

ou

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

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

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts
Prix net service compris