

CARTE

Lounge bar

ÉTÉ



Les Violettes****
HOTEL & SPA

Lounge bar des Violettes

UNE ATMOSPHÈRE CHIC ET COSY

Que vous souhaitiez vous détendre après une journée bien remplie ou simplement profiter d'un moment agréable, notre Lounge Bar vous accueille dans une ambiance chaleureuse et feutrée. Tout est pensé pour un verre entre amis, un moment en famille ou une pause en solo.

Par beau temps, profitez également de notre terrasse, idéale pour prolonger l'instant en plein air. Et pour encore plus de convivialité, des jeux sont à votre disposition.

Notre buffet sucré puis salé est mis à votre disposition gracieusement à l'entrée de notre lounge bar.

Du lundi au samedi à partir de 14h00 et le dimanche à partir de 11h00.

Sommaire

APÉRITIFS	6	EAUX DE VIE, LIQUEURS ET DIGESTIFS	28
CRÉMANT ET CHAMPAGNE À LA COUPE			
BIÈRES ET CIDRES	7	WHISKY, WHISKEY ET BOURBON	
BOISSONS SANS ALCOOL		RHUM	29
COCKTAILS SIGNATURES	10	ARMAGNAC	
COCKTAILS CLASSIQUE	11	CALVADOS	30
COCKTAILS SANS ALCOOL	14	COGNAC	
		GIN	31
VINS	18	ALCOOL SUD AMERICAIN	32
		VODKA	
BOUTEILLE DE CRÉMANT D'ALSACE	22	SNACKING	34
ET CHAMPAGNE	23	BRASSERIE	36
BOISSONS CHAUDES	25		

Les grands

— CLASSIQUES —



APÉRITIFS

	4cl	6cl	12cl
Kir vin blanc			8.00€
Cassis, Chambord, Framboise, Italicus, Mûre, Pêche, Sureau, Violette			
Crémant à liqueur de Violette			8.00€
Kir Crémant			8.00€
Cassis, Chambord, Framboise, Italicus, Mûre, Pêche, Sureau, Violette			
Kir royal			17.00€
Champagne Bruno Paillard, Cassis, Chambord, Framboise, Italicus, Mûre, Pêche, Sureau			
Ricard / Pastis	6.00€		
Martini blanc ou rouge / Porto blanc ou rouge / Campari		6.00€	
Suze	6.00€		

CRÉMANT ET CHAMPAGNE À LA COUPE

	18cl
Crémant Brut - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.00€
Crémant Rosé - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.50€
Champagne Extra Brut - Bruno Paillard 1ère Cuvée	15.00€
Champagne Rosé Taittinger	17.00€

BIÈRES ET CIDRES

	25cl	50cl
Bière pression "Elsass Licorne"	4.50€	9.00€
Bière de saison	5.00€	10.00€
Amer / Picon / Cynar	5.00€	10.00€
Monaco / Panaché	5.00€	10.00€
Bière au sirop	5.00€	10.00€
Bière sans alcool (33cl)	4.50€	
Cidre "Magners" (33cl)	6.00€	

BOISSONS SANS ALCOOL

Eaux Lisbeth Bleue, Verte, Rouge	50cl	4.50€	100cl	9.00€
San Pellegrino			50cl	6.00€
Perrier			33cl	4.50€
Jus de fruits			25cl	4.50€
Abricot, Ananas, Banane, Litchi, Orange, Pomme, Tomate				
Thé Glacé (Pêche) / Schweppes Tonic / Agrumes / Orangina / Red Bull			25cl	4.50€
Coca cola / Coca cola zéro / Limonade "Liness" / Sirop à l'eau / Diabolo			33cl	4.50€
Symples (Détoxifiante, Energisante, Relaxante)			33cl	6.00€
Ginger Beer / Tonic "Archibald"			20cl	4.50€

Cocktails

N'hésitez pas à demander d'autres classiques à notre équipe



COCKTAILS SIGNATURES

15.00€

Douceur des Moines	Chartreuse verte, sucre de canne, crémant, feuilles de menthe	40cl
Electric Shock	Vodka, menthe pastille, curaçao bleu, myrtilles	35cl
Nuage fruité	Chambord, fruit frais, champagne	17cl
Pornstar Violettes	Vodka, Chambord, jus de citron vert, nectar de maracuja, sirop de vanille, shooter de crémant à la violette	27cl + 3cl
Ultra Violettes	Gin "SOIF AndroGin", tonic "Archibald", liqueur de violette, citron	35cl
Violette Mule	Vodka "Grey Goose", citron vert, liqueur de violette, ginger beer	35cl

COCKTAILS CLASSIQUES

13.00€

Americano	Campari, martini rouge, eau gazeuse	35cl
Bloody Mary	Vodka, jus de tomate, jus de citron , tabasco, sauce worcestershire, sel de cèleri	37cl
Blue lagoon	Vodka, curaçao bleu, jus de citron	17cl
Caïpirinha	Cachaça, sirop de sucre de canne, citron vert	35cl
Cosmopolitan	Vodka, jus de cranberry, cointreau, jus de citron vert	17cl
Espresso martini	Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, expresso	17cl
Hugo	Crémant, Liqueur de sureau, eau gazeuse, citron vert, feuilles de menthe	55cl
Long Island	Cointreau, Gin, Rhum, Tequila, Vodka, Coca Cola	37cl
Mai Tai	Rhum blanc, rhum brun, cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat	37cl
Manhattan / Reverse Manhattan	Bourbon, martini rouge, angostura	15cl
Margarita	Tequila, cointreau, jus de citron vert	17cl

Mojito traditionnel ou fruité	35cl
Rhum blanc, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
Mojito royal	35cl
Rhum ambré, feuilles de menthe, champagne, citron vert, sucre de canne	
Les Mules*	35cl
Vodka /gin / tequila /citron vert /... ginger beer	
Negroni	15cl
Gin, Martini rouge, Campari	
Old Fashioned	15cl
Whisky, Angustora, sucre, eau gazeuse	
Pina Colada	37cl
Rhum blanc, lait de coco, ananas, sucre de canne	
Planteur	37cl
Rhum blanc, sirop de sucre de canne, jus tropical	
Sex on the beach	37cl
Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'orange, jus d'ananas	
Les Sour*	17cl
Whisky / Amareto /... jus de citron vert, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf	
Les Spritz	55cl
Apérol/citron/martini/campari/...crémant, eau gazeuse	
Tequila Sunrise	37cl
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	

*Certains alcools peuvent être assujettis à des suppléments

Mocktails

— COCKTAILS —
SANS ALCOOL

N'hésitez pas à demander d'autres classiques à notre équipe

SIGNATURE

11.00€

La Brume Violette Jus de litchi, limonade, sirop de violette, jus de citron

40cl

Le Thierenbach Jus de pomme, eau gazeuse, sirop de violette, jus de citron vert

40cl

Le Violettes Tonic Jus de cranberry sirop de violette, tonic, jus de citron

55cl

CLASSIQUE & CREATION

Baby Breeze	Jus d'ananas, sirop de grenadine, limonade	40cl
Banana Passion	Nectar de banane et maracuja, sirop de vanille, limonade	40cl
Blue Moon	Jus de cranberry, jus d'ananas, limonade, sirop de curaçao bleu	40cl
Coconut Dream	Lait de coco, jus d'ananas, jus de citron	40cl
Exotic Twist	Lait de coco, nectar de fruit de la passion, sirop de gingembre	40cl
Fraîcheur Végétale	Jus de pomme, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de menthe	40cl
Litchi Delight	Jus de litchi, jus de citron vert, eau gazeuse, sirop de pêche	40cl
Tropical	Jus exotique, grenadine	40cl
Virgin Mojito Traditionnel ou aux fruits		35cl
	Citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
Virgin on the Beach	Sirop de pêche, jus de cranberry, jus d'orange, jus d'ananas	40cl
Virgin Spritz	"Crodino", eau gazeuse, orange	55cl

Vins au

— VERRE —

Tous nos vins contiennent des Sulfites (12)
Pour découvrir tous nos vins demandez notre carte des vins (+ 12 000 références)



VIN BLANC ET ROSÉ

12,5cl

ALSACE

Gewurtzraminer - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.50€
Gewurtzraminer Vendanges Tardives - François Braun - Orschwihr	14.00€
Muscat - Léon Baur - Eguisheim	7.50€
Pinot Blanc - Paul Blanck - Kientzheim	7.50€
Pinot Gris - Materne Haegelin - Orschwihr	7.50€
Riesling - JL Freudenreich - Eguisheim	7.50€
Riesling Vendanges Tardives - Léon Baur - Eguisheim	14.00€
Pinot Noir Rosé - Cave de Turkheim	7.50€

BOURGOGNE

Chablis Bio - Pommier Isabelle et Denis	12.00€
Coteaux Bourgignon - Charles et Filles	7.50€

CÔTES DE PROVENCE

Miraval rosé	8.00€
--------------	-------

LANGUEDOC

Chardonnay - Magellan - Famille Bruno Lafon	7.50€
---	-------

VIN ROUGE

12,5cl

ALSACE

Pinot Noir - Terre Chaude Bio - E. Schueller - Husseren les Chateaux 7.50€

LANGUEDOC

Syrah - Les Temps Changent - Bruno Lafond 7.50€

BORDEAUX

L'Arlequin - Château la Comédie 7.50€

Château Regula - Le Luc 7.50€

LOIRE

Chinon - Domaine de la Perruche 7.50€

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône - Famille Perrin 7.50€

BOURGOGNE

Coteaux Bourgignon - Charles et Filles 7.50€

Bouteilles

— CRÉMANT D'ALSACE —
& CHAMPAGNE



BOUTEILLE DE CRÉMANT D'ALSACE

37,5cl

75cl

Crémant Brut - Cave du Vieil Armand - Wuenheim

38.00€

Crémant Brut - J-L Freudenreich - Eguisheim

38.00€

Crémant Brut - François Braun - Orschwihr

22.00€

40.00€

Crémant Rosé - François Braun - Orschwihr

24.00€

Crémant Rosé - Cave du Vieil Armand - Wuenheim

42.00€

Crémant - Grand Millésime - Muré Bio - Rouffach

69.00€

Crémant Brut - Paul Buecher - Wettolsheim - Magnum 1,5L

90.00€

CHAMPAGNE

	75cl	1.5L	3L
Bruno Paillard "1ère Cuvée"- Extra Brut	85.00€		
Ruinart - Brut	85.00€	210.00€	
Ruinart - Rosé	150.00€	320.00€	
Ruinart - Blanc de blanc	165.00€	350.00€	
Taittinger - Brut	80.00€	180.00€	
Taittinger - Rosé	85.00€	200.00€	
Taittinger "2013" - Brut	170.00€		
Taittinger "Comtes de Champagne" - Blanc de Blanc	250.00€		
Taittinger - Brut - Jérobaoam			500.00€
Taittinger - Brut - Nabuchodonosor (15L)		2250.00€	
Pascal Henin - "La Bulle Libre - L'Odysée Pétillante" - Brut	80.00€		
Laurent Perrier - Rosé	85.00€		
Pierre Péters - Blanc de Blanc	119.00€		
Clan Destin "Boréal" - Brut	130.00€		
Clan Destin "Les Revers" - Brut	150.00€		
Mumm "Mumm de Cramant" - Brut	180.00€		
Roederer - Cristal	380.00€		
Krug "Grande Cuvée" 169e Edition (coffret)	560.00€		

Boissons

— CHAUDES —

Tous nos cafés sont de la marque "Alfredo".
Tous nos thés proviennent de la "Torréfaction Lagarde" à Guebwiller. (8)

NOS CAFÉS ET NOS DECAFÉINÉS

Ristretto	3.10€
Espresso	3.10€
Double Espresso	5.50€
Café Rallongé	3.30€
Cappucino, Moccacino, Latte Macchiato, Café Viennois*	5.50€
Elsass Coffee Eau de vie d'Alsace au choix	13.00€
Framboise Sauvage, Marc De Gewurtzramminer, Mirabelle, Poire, Vieille Prune, Vieux Kirsch	
Irish Coffee	13.00€

Toutes nos boissons caféinées existent aussi en décaféinées pour un supplément de 20 cents.

*Agrémentez votre boisson chaude avec l'un de nos sirops (vanille, cannelle...)

NOS CHOCOLATS ET NOS GROGS

Chocolat Chaud	4.50€
Chocolat Viennois	5.50€
Grog Rhum brun, miel, citron, clou de girofle, cannelle, sirop de gingembre	9.00€

LES SUPPLÉMENTS

Supplément Sirop	0,50€
Supplément Lait / Crème	1.00€
Supplément Crème Chantilly	1.50€

NOS THÉS ET INFUSIONS

Thé noir

3.50€

Assam Panitola (Inde)

Mûre sauvage (aromatisé)

Thé vert

3.50€

Gunpowder (Chine)

Yuzu (aromatisé)

Infusion et Rooibos

3.50€

Mélange bucolique (verveine, tilleul, menthe douce, oranger, citronnelle)

Rooibos (nature)

Nos produits du moment

3.50€

Ivresse d'un soir (thé vert, arômes naturels de menthe douce et poivrée ainsi que des agrumes, morceaux de gingembre, ginseng, aloé-vera)

Escale à Bogota (maté aromatisé, feuilles de basilic, arôme de cerise avec fèves de Tonka et citron, pétales de souci)

Spiritueux

— ALCOOL FORT —

Tous nos spiritueux sont disponibles en version Fizz, Tonic
ou avec adjuvant avec un supplément de 4,00€

EAUX DE VIE, LIQUEURS ET DIGESTIFS

4cl

Amaretto Disaronò	9.00€
Baileys	9.00€
Chambord	9.00€
Chartreuse (Verte, Jaune)	9.00€
Chartreuse "Liqueur d'Elixir 1605"	19.00€
Chartreuse "Elixir végétal" (10 cl)	25.00€
Chartreuse "V.E.P" (Verte, Jaune)	29.00€
Cointreau	9.00€
Eau de Vie "Grande Réserve" Miclo	9.00€
Framboise Sauvage, Marc De Gewurtzramminer, Mirabelle, Poire, Vieille Prune, Vieux Kirsch	
Get 27/Get 31	9.00€
Grand Marnier	9.00€
Italicus	9.00€
Jägermeister	9.00€
Limoncello	9.00€
Liqueur de café Miclo	9.00€
Liqueur de plante Miclo	9.00€
Liqueur de sureau Miclo	9.00€
Menthe Pastille	9.00€

WHISKY, WHISKEY ET BOURBON

4cl

J&B Ecosse	9.00€
Miclo "Vorvoné" Alsace	10.00€
Nikka "Miyagikyo" Japon	14.00€
Lagavulin Ecosse Islay - 16 ans	25.00€
Octomore 15.2 Ecosse Islay	35.00€
Jack Daniel's Tennessee	9.00€
Jameson Irlande	9.00€
Busker Premium Irlande	10.00€
Old Bardstown Kentucky	9.00€
Woodford Double Oaked Kentucky	13.00€

RHUM

4cl

3 Rivières Blanc/Brun Martinique	9.00€
Diplomatico Venezuela	10.00€
Planteray PXXO Barbade	12.00€
Don Papa "Rye Aged Cask" Philippines	14.00€
Zacapa "23" Guatemala	15.00€

ARMAGNAC

4cl

Château Laubade VSOP	9.00€
Château Laubade XO	12.00€
Domaine Tariquet Hors d'âge	17.00€

CALVADOS

4cl

Pacory - Production Fermière Hors d'Age	12.00€
Pacory - Domfrontais 20 ans	18.00€
Groult - Doyen D'âge 35 ans	29.00€

COGNAC

4cl

Hennessy VS	9.00€
La Guilde "Borderie"	14.00€
Hennessy XO	29.00€

GIN

4cl

Gordon's Angleterre	9.00€
Forestier Miclo Alsace	9.00€
Gin Soif France	10.00€
Mare Espagne	10.00€
Brecon Pays de Galles	10.00€
Ki No Bi "Sei" Japon	16.00€

NOS TONICS

Agrémentez votre Gin avec l'un de nos tonic pour un supplément de 4€

"Miss Tonic" (local)

Schweppes "4 agrumes" ou "Indian Tonic"

"Archibald" (artisanal)

ALCOOL SUD AMERICAIN

4cl

Cachaça "Janeiro"	9.00€
Tequila "Espolon Blanco"	9.00€
Tequila "Espolon Reposado"	10.00€
Mezcal "Koch Elemental"	10.00€

VODKA

4cl

Eristoff Géorgie	9.00€
Nikka Coffey Vodka Japon	10.00€
Belvédère Pologne	11.00€
Grey Goose France	12.00€

Accompagnez tous nos spiritueux d'un adjuvant (soft, soda, energy drink)
ou en version Fizz ou Tonic pour un supplément de 4,00€.

Snacking

À toute heure de la journée

SNACKING

1, 7, 8, 11	Assiette de charcuteries d'ici et d'ailleurs	17.00€
1, 7, 8, 11	Assiette de fromages affinés - Bouton d'Or à Mulhouse	12.00€
1, 7, 8, 11	Assiette mixte de fromages et charcuteries	20.00€
5	Panier de frites fraîches	5.00€
10	Portion de salade verte	5.00€

Brasserie

Tous les après-midis de 14h à 19h

SALÉ

1, 5, 7, 8, 10, 11	La Burrata di Buffala - Roquette et vinaigrette à l'origan Confiture de tomate et jambon de Parme		19.00€
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	La salade estivale poulet-crevettes Légumes marinés et crispy de thon épicé	France	19.00€
1, 5, 7, 8,10 11	Carpaccio de boeuf fumé - Bouquet de roquette Pickles de légumes - Copeaux de parmesan	France	19.00€
1,3,5,7,10	Le club sandwich au poulet Accompagné de frites fraîches	Le simple Le double	19.00€ 26.00€
1,3,5,7,10, 11	Le burger de l'été Steak haché de charolais, poivrons confits, sauce andalouse, accompagné de frites fraîches et de salade verte		25.00€
10, 12	La traditionnelle choucroute Alsacienne		30.00€

SUCRÉ

1, 3, 7, 8	Tiramisu aux fraises - Mascarpone au basilic Brisures de biscuits roses	12.00€
1,12	La coupe Colonel Sorbet citron arrosé de Vodka	12.00€
1,6,7,8	Chocolat / Café Liégeois Glace café, vanille, crème chantilly, espresso	12.00€
1, 6, 7, 8	Coupe Dame Blanche Glace vanille arrosée de chocolat noir et crème chantilly	12.00€

ALLERGÈNES

1/ Céréales: Produits contenant du Gluten : Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, froment,...

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,...

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