

V 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

Pinot Noir Rosé - Cave de Turckheim

Pinot Blanc - P. Blanck - Kientzheim

Coteaux Bourguignons Blancs - Louis Jadot

Chardonnay Famille Pugibet - Languedoc

Châteaux des Sarrins Rosé - Côtes de Provence

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 - Louis Jadot

L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux

100% Syrah - Les Vins de Vienne - Réméage

Eaux, jus et boissons chaudes

Eau plate & pétillante

Jus de fruits & sodas

Chocolat chaud

Thé / infusions / café / expresso / décaféiné

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

1,3,7,8,11,12	Le Foie gras de canard au coing, Poire pochée au porto, brioche maison au sésame	sup 6,50€
1,3,4,5,7,10	La truite du Breuchin confite au balsamique, Blinis de pommes de terre, fromage blanc acidulé	
7,8,12,14	Les escargots traditionnels	6 au menu 12 à la carte
1,3,5,7,10	Salade Vigneronne à l'Alsacienne, Vinaigrette moutarde à l'ancienne, croustillant à l'emmental	

Entrée Végétarienne

1,7,8,9,10	La salade d'Automne au miel
------------	------------------------------------

Poissons

4,7	Le pavé de saumon du cercle polaire, Fricassée de chou-fleur et romanesco, sauce Cajun
7,8,9,14	Les noix de Saint-Jacques snackées, Mousseline de céleri, légumes d'Antan et brisures de noix
4,6,7,12	Le maigre de Corse, Risotto forestier, écume de Grana Padano

Viandes

1,7,8,12	Quasi de veau cuit en basse température, Galette de semoule, duxelles de champignons, sauce au Pinot Noir	France
1,7,9,12	Filet de Bœuf Bio Français cuit sur le grill, sup 12 € Ecrasé de légumes racines à l'huile d'olive et son cappuccino de cèpes	France
1,7,8,9	Le cerf façon Parmentier aux petits légumes, Bouquet de roquette aux airelles	Irlande
10,12	La traditionnelle choucroute Alsacienne des Violettes 	France

Plats Végétariens

6,7,12	Risotto forestier, Écume de Grana Padano
6,7,8,9	Déclinaison de légumes, Capuccino de cèpes

Fromages

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

Desserts

1,3,6,7,8	Vacherin chocolat mandarine, Chantilly aux marrons
1,3,5,6,7,8	Paris-Brest croustillant, Crème légère au praliné, glace vanille
1,3,7,8	Entremets fromage blanc et cassis, Sorbet au citron
1,3,6,7,12	La forêt Noire au Kirsch, Sorbet cerise-griotte

Menu Enfant

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

Plat

Pavé de saumon grillé

Frites fraîches **ou** risotto forestier **ou** légumes

Steak haché Charolais, sauce à la crème

Frites fraîches **ou** risotto forestier **ou** légumes

France

Dessert

1,3,6,7,(8)

La coupe de glace et sorbet,

(2 boules, parfum au choix selon disponibilité)

1,3,7,8

Entremets fromage blanc et cassis,

Sorbet citron

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

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