

# 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  
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 / infusion / 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

1,3,7,8,11,12 **Le Foie gras de canard au coing,**  
Poire pochée au porto, brioche maison au sésame

**OU**

1,3,5,7,10 **Salade Vigneronne à l'Alsacienne,**  
Vinaigrette moutarde à l'ancienne, croustillant à l'emmental

## Poisson ou Végétarien

7,8,9,14 **Les noix de Saint-Jacques snackées,**  
Mousseline de céleri, légumes d'Antan et brisures de noix

**OU**

6,7,12 **Risotto forestier,**  
Écume de Grana Padano

## Viandes

1,7,9,12 **Filet de Bœuf Bio Français cuit sur le grill,** France  
Ecrasé de légumes racine à l'huile d'olive et son cappuccino de cèpes

**OU**

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

## Fromages ou Desserts

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

**OU**

1,3,6,7,8 **Vacherin chocolat mandarine,**  
Chantilly aux marrons

**OU**

1,3,6,7,12 **La forêt Noire au Kirsch,**  
Sorbet cerise-griotte

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

À la carte :  
Entrée : 25,50€  
Plat : 45,00€  
Assiette de Fromages ou Dessert : 12,00€