



CARTE

Lounge bar

HIVER



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	5	EAUX DE VIE, LIQUEURS ET DIGESTIFS	22
BIÈRES ET CIDRES		WHISKYS, WHISKEYS ET BOURBONS	
CRÉMANTS ET CHAMPAGNES À LA COUPE	6	RHUMS	23
EAUX, JUS DE FRUITS & SOFTS	7	ARMAGNACS, CALVADOS,	
SODAS, ENERGY DRINKS & TONICS	8	COGNACS	24
COCKTAILS & MOCKTAILS	10	GINS	25
VINS AU VERRE	12	ALCOOLS SUD AMERICAIN	
BOUTEILLES DE CRÉMANT D'ALSACE	16	VODKAS	26
BOUTEILLES DE CHAMPAGNES	17	SNACKING	27
BOISSONS CHAUDES	18	BRASSERIE	29

Les grands

— CLASSIQUES —

APÉRITIFS

4cl 6cl 12cl

Kir vin blanc		8.00€
Crémant à liqueur de Violette		8.00€
Kir Crémant		8.00€
Kir royal		18.00€
Champagne Bruno Paillard		
Ricard / Pastis	6.00€	
Campari	6.00€	
Martini (blanc ou rouge)	6.00€	
Porto "Andersen 10 ans" (blanc ou rouge)	8.00€	
Suze	6.00€	

NOS CRÈMES & LIQUEURS

Distillerie "Michel Miclo"

Crèmes : Café, Cassis, Framboise, Mûre, Myrtille, Pêche de Vigne

Liqueur : Sureau, Violette

"Chambord liqueur royale de France"

Framboise & Mûre

"Italicus"

Bergamote

BIÈRES ET CIDRES

	25cl	33cl	50cl
Bière pression "L'Alsacienne sans culotte"	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 (bouteille)		4.50€	
Cidre "Magners" (bouteille)		6.00€	

CRÉMANTS D'ALSACE ET CHAMPAGNES 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 - 1ère Cuvée - Bruno Paillard	17.00€
Champagne Rosé - Rosé 1ère Cuvée - Bruno Paillard	22.00€

EAUX, JUS DE FRUITS ET SOFTS

Eaux Lisbeth Bleue, Verte, Rouge	50cl	4.50€	100cl	9.00€
San Pellegrino			50cl	6.00€
Perrier			33cl	4.50€
Jus de fruits				
Granini : Banane, Litchi, Tomate	25cl			4.50€
Rauch : Ananas, Cranberry, Orange, Pomme	20cl			4.50€
T'Glacé de Lisbeth	33cl			4.50€
Sirop à l'eau	33cl			4.50€

NOS SIROPS

Bigalet

Caramel, Citron doux, Curaçao bleu, Fraise, Grenadine, Menthe verte, Orgeat, Pêche, Sucre de cane,
Vanille, Violette

Monin

Cannelle, Gingembre, Menthe glaciale

SODAS & ENERGY DRINKS

Coca cola	Original, Zéro	33cl	4.50€
Diabolo		33cl	4.50€
Ginger beer / Ginger ale		20cl	5.00€
Limonade "Liness"		33cl	4.50€
Orangina		25cl	4.50€
Pom' de Lisbeth	jus de pomme gazeux	33cl	4.50€
Red Bull		25cl	5.00€
Symples Hivernale	Menthe-Bergamote, Feuille de framboisier & pomme	33cl	6.00€

TONICS

Archibald (France, artisanal)		20cl	5.50€
Fever Tree		25cl	5.00€
Mediteranean			
Fleur de Sureau			
India Tonic Light			
Miss Tonic (Local)		33cl	4.50€
Schweppes		25cl	4.50€
Indian Tonic			
4 agrumes			

Cocktails & Mocktails

N'hésitez pas à demander d'autres classiques ou version sans alcool de nos cocktails (Virgin Mojito, Virgin on the beach, Virgin Spritz)
à notre équipe

COCKTAILS SIGNATURES

15.00€

Douceur des Moines	Chartreuse verte, sucre de canne, crémant, feuilles de menthe	40cl
Nuage fruité	Chambord, fruit frais, champagne	17cl
Pornstar Violettes	Vodka "Grey Goose", Chambord, jus de citron vert, nectar de maracuja, sirop de vanille, shooter de crémant à la violette	27cl + 3cl

COCKTAILS DU MOMENT

13.00€

Cranberry Mule	Vodka, jus de cranberry, citron vert, ginger beer	35cl
Elsass 68 d'Hiver	Gin "Brecon", jus de citron jaune, angostura, crémant	15cl
Lait de Poule	Rhum brun, bourbon, grand marnier, oeufs, crème	15cl
Manhattan	Bourbon, vermouth rouge, angostura	15cl
Normangroni	Calvados, vermouth et bitter rouge	15cl
Pina Colada des fêtes	Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas, sirop de cannelle	37cl
Spritz Hivernal	Liqueur aux épices et sureau, jus de cranberry, sirop de gingembre, crémant, eau gazeuse	50cl
Tequila Nividad	Tequila Reposado, jus de pomme, grand marnier, angostura	17cl
Vin Chaud Maison 8€	Vin rouge, mélange d'épices	15cl
White Russian	Vodka, liqueur de café, crème	17cl
Cocktails Classique	A la demande, à partir de 13€	De 15 à 55 cl

MOCKTAILS SIGNATURES

11.00€

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
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
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
Tropical	Jus exotique, grenadine	40cl

Vins au

VERRE

Tous nos vins contiennent des Sulfites (12)
Pour découvrir tous nos vins et nos bouteilles d'exception
demandez notre carte des vins (+ 12 000 références)

VINS BLANCS ET ROSÉS

12,5cl

ALSACE

Gewurtzraminer "Origine" - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.50€
Gewurtzraminer "Douceur Automnale" - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	8.00€
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 - Louis Jadot - Beaune	7.50€

CÔTES DE PROVENCE

Chateau des Sarrins rosé Bio - Domaine des Sarrins	7.50€
----------------------------------------------------	-------

LANGUEDOC

Chardonnay - Colombette Bio - Famille Pugibet	7.50€
-----------------------------------------------	-------

VINS ROUGES

12,5cl

ALSACE

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

Syrah - Reméage - Les vins de Vienne 7.50€

BOURGOGNE

Coteaux Bourgignon - Louis Jadot - Beaune 7.50€

Bouteilles

CRÉMANTS D'ALSACE
& CHAMPAGNES

BOUTEILLES DE CRÉMANT D'ALSACE **37,5cl** **75cl** **150cl**

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 - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	42.00€
Crémant - Grand Millésime - Muré Bio - Rouffach	69.00€
Crémant Brut - Paul Buecher - Wettolsheim	90.00€

CHAMPAGNES

75cl

1.5L

3L

Bruno Paillard "1ère Cuvée"- Extra Brut	90.00€	195.00€
Bruno Paillard "Rosé 1ère Cuvée"- Extra Brut	130.00€	275.00€
Ruinart - Brut	95.00€	210.00€
Ruinart - Rosé	150.00€	345.00€
Ruinart - Blanc de blanc	165.00€	350.00€
Taittinger - Brut	80.00€	200.00€
Taittinger - Rosé	90.00€	225.00€
Taittinger "2013" - Brut	170.00€	
Taittinger "Comtes de Champagne" - Blanc de Blanc	350.00€	
Taittinger - Brut - Jéroboam		500.00€
Taittinger - Brut - Nabuchodonosor (15L)		2250.00€
Pascal Henin - "La Bulle Libre - L'Odysée Pétillante" - Brut	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" - Blanc de blanc	180.00€	
Roederer "Cristal" - Brut	380.00€	
Krug "Grande Cuvée" 169e Edition	400.00€	

Boissons

— CHAUDES —

NOS CAFÉS ET NOS DECAFÉINÉS *

Ristretto	3.00€
Expresso	3.00€
Double Expresso	5.50€
Café Rallongé	3.50€
Cappuccino, Moccacino, Latte Macchiato	5.50€
Café Viennois	6.50€
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 cafénées existent aussi en décaféinées.

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 girolfe, cannelle, sirop de gingembre	9.00€

LES SUPPLÉMENTS

Supplément Sirop	0,50€
Supplément Lait / Crème	0.50€
Supplément Crème Chantilly	1.00€
Supplément Lait végétal	1.00€

NOS THÉS ET INFUSIONS *

4.00€

Thés noirs

- Darjeeling (IGP, alliance de différents jardin Darjeeling)
- Breakfast (BOP, nature et corsé)
- Grand Earl Grey (Inde, arôme de bergamote)

Thés verts

- Sencha (Chine, goût végétal)
- Jasmin (Chine, goût floral)
- Menthe (Thé à l'oriental)

Thés blancs

- Rose litchi (Pétale de rose, note de litchi et framboise)

Infusions et Rooïbos

- Verveine menthe (Alliance de feuille de verveine et menthe douce)
- Camomille (Douce et savoureuse aux notes fleuries)
- Rooïbos aux épices (Rencontre des agrumes et des épices)

* Tous nos thés possèdent le label bio

Spirituels

— ALCOOLS FORTS —

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

EAUX DE VIE, LIQUEURS ET DIGESTIFS

4cl

Amaretto Disarono	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" "Michel 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 "Michel Miclo" (Café, Plante, Sureau)	9.00€
Menthe Pastille	9.00€

WHISKYS, WHISKEYS ET BOURBONS

4cl

J&B	Ecosse	9.00€
Welche's Whisky "Faudey"	Alsace	10.00€
Tomatin	Ecosse Highland, 12 ans	12.00€
Nikka "Miyagikyo"	Japon	14.00€
Lagavulin	Ecosse Islay, 16 ans	25.00€
Jameson	Irlande	9.00€
Busker Premium	Irlande	10.00€
Jack Daniel's	Tennessee	9.00€
Old Bardstown	Kentucky	9.00€
Woodford Double Oaked	Kentucky	13.00€

RHUMS

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€

ARMAGNACS

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€

COGNACS

4cl

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

GINs

4cl

Gordon's	Angleterre	9.00€
Forestier Miclo	Alsace	9.00€
Soif "Androgin"	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 tonics pour un supplément de 4€

Archibald (France, artisanal)

Fever Tree

Mediteranean

Fleur de Sureau

India Tonic Light

Miss Tonic (Local)

Schweppes

Indian Tonic

4 agrumes

ALCOOLS SUD AMERICAIN

4cl

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

VODKAS

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 savourez les en version Fizz, Tonic, Mule ou Sour 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

1,3,5,7,10	La salade Vigneronne à l'Alsacienne	19.00€
	Vinaigrette moutarde à l'ancienne, croustillant à l'emmental	
1,3,4,5,7,8,10	Le Bagel au saumon fumé et au fromage frais	22.00€
	Accompagné de frites fraîches	
7,8,12,14	Les 12 escargots traditionnels	19.00€
1,3,5,6,7,8,10,11	Le Burger charolais à la truffe	25.00€
	Sauce et fromage à la truffe, accompagné de frites fraîches et salade verte	
10, 12	La traditionnelle choucroute Alsacienne	30.00€

SUCRÉ

1,3,6,7,8	Vacherin chocolat mandarine Chantilly aux marrons	12.00€
1,3,5,6,7,8	Paris-Brest croustillant Crème légère au praliné, glace vanille	12.00€
1,3,7,8	Entremets fromage blanc et cassis Sorbet au citron	12.00€
1,3,6,7,12	La forêt Noire au Kirsch Sorbet cerise-griotte	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