

CARTE

# Lounge bar

HIVER



Les Violettes\*\*\*\*  
HOTEL & SPA

# Lounge bar des Violettes

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

*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 CRÊMES & 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

	12,5cl
Crémant Brut - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.50€
Crémant Rosé - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	9€
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	33cl	4.50€
jus de pomme gazeux		
Red Bull	25cl	5.00€
Symples Hivernale	33cl	6.00€
Menthe-Bergamote, Feuille de framboisier & pomme		

## TONICS

---

Archibald (France, artisanal)	20cl	5.50€
Fever Tree	25cl	5.00€
Mediterranean		
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
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
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	10.50€
Gewurtzraminer Vendanges Tardives - François Braun - Orschwihr	22.00€
Muscat - Léon Baur - Eguisheim	9.00€
Pinot Blanc - Paul Blanck - Kientzheim	7.50€
Pinot Gris - Materne Haegelin - Orschwihr	9.50€
Riesling - JL Freudenreich - Eguisheim	7.50€
Riesling Vendanges Tardives - Léon Baur - Eguisheim	15.50€
Pinot Noir Rosé - Cave de Turkheim	7.50€

### BOURGOGNE

Chablis Bio - Pommier - Isabelle et Denis	12.00€
Coteaux Bourgignon - Louis Jadot - Beaune	11.50€

### CÔTES DE PROVENCE

Chateau des Sarrins rosé Bio - Domaine des Sarrins	8.00€
--	-------

### 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 8.00€

Château Regula - Le Luc 8.00€

### LOIRE

Chinon - Domaine de la Perruche 9.00€

### CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône - Famille Perrin 7.50€

Syrah - Reméage - Les vins de Vienne 7.50€

### BOURGOGNE

Coteaux Bourgignon - Louis Jadot - Beaune 11.00€



Bouteilles

— CRÉMANTS D'ALSACE —  
& CHAMPAGNES

## BOUTEILLES DE CRÉMANT D'ALSACE

---

37,5cl

75cl

150cl

Crémant Brut - Cave du Vieil Armand - Wuenheim

42.00€

Crémant Brut - J-L Freudenreich - Eguisheim

48.00€

Crémant Brut - François Braun - Orschwihr

29.00€

55.00€

Crémant Rosé - Cave du Vieil Armand - Wuenheim

48.00€

Crémant - Grand Millésime - Muré Bio - Rouffach

73.00€

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€
Cappucino, 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 caféinées 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 girofle, 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



# Spiritueux

## — 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 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" "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€
Groutt - 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

Mediterranean

Fleur de Sureau

India Tonic Light

Miss Tonic (Local)

Schweppes

Indian Tonic

4 agrumes

## ALCOOLS SUD AMERICAIN

4cl

---

Cachaça "Janeiro"	9.00€
Tequila "Espolon Blanco"	9.00€
Tequila "Espolon 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

---

4,7	<b>Gravlax de saumon à l'aneth</b> Houmous parfumé au gingembre, légumes marinés	19.00€
1,3,4,5,7,8,10,11	<b>Le Bagel au saumon fumé et au fromage frais</b> Accompagné de frites fraîches	22.00€
7,8,12,14	<b>Les 12 escargots traditionnels</b>	19.00€
1,3,5,6,7,8,10,11	<b>Le Bretzel Burger</b> Steak haché charolais, sauce au poivre et confit d'oignon rouge, Accompagné de frites fraîches et salade verte	25.00€
1,8,10	<b>La végétarienne d'Hiver</b> Salade composée, vinaigrette à l'ancienne	19.00€
10, 12	<b>La traditionnelle choucroute Alsacienne</b>	30.00€

## SUCRÉ

---

1,3,6,7,8	<b>Le moelleux au chocolat</b> Insert au caramel, crème glacée vanille marbrée, Caramel et noix de Pécan	10 MINUTES D'ATTENTE	12.00€
1,3,7,8	<b>Entremets fruit de la passion et cœur à la framboise</b> Sablé Breton croustillant		12.00€
1,3,7	<b>Crème Chiboust citronnée glacée</b> Fine caramélisation et brunoise exotique		12.00€
1,3,7,8	<b>Poire fondante au praliné</b> Ganache lactée, crumble, gel et sorbet poire		12.00€
1,3,7,8,12	<b>Le sorbet aux fruits arrosé de son alcool</b> Au choix : Marc de Gewurtz, poire, mirabelle, framboise...		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