

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 discrédition au cours du repas : 36,00 € par personne

Apéritifs

Crémant d'Alsace Brut - Cave du Vieil Armand, Wuenheim

French Apéro - 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

Bière (Picon / Amer / Cynar)

Cocktails

(Apérol, Hugo, Mojito, Planteur)

Cocktail sans alcool

(Tropical, Virgin Mojito, Virgin Spritz)

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 Blanches - Louis Jadot

Chardonnay Famille Pugibet - Languedoc

Camas Chardonnay - Anne de Joyeuse, Languedoc

Châteaux des Sarrins Rosé - Côtes de Provence

Sauvignon Blanc - Henry Bourgeois

Vins Rouges

Pinot Noir d'Alsace - Terres Chaudes Bio - Edmond Schueller, Husseren-les-Châteaux

Chinon - Domaine de la Perruche, Loire

Coteaux Bourguignons - Charles et Fille

L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux

100% Syrah - Les Vins de Vienne - Réméage

Eaux, jus et boissons chaudes

Eaux "Lisbeth" (Plate, Légère, Gazeuse)

Jus de fruits, sodas et tonics

Boissons caféinées et décaféinées

Thé et infusions

Chocolat chaud

Boissong

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€

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€
---	--------

Carte du Restaurant

(Hors samedi soir)

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

4, 7

Gravlax de saumon à l'aneth,
Houmous parfumé au gingembre, légumes marinés

1, 3, 7, 8, 11, 12

Le Foie gras de canard au naturel,
Gelée au Madère, confit d'oignons rouges à la grenade,
Brioche au sésame

Supp de 6,50€

7, 8, 12, 14

Les escargots traditionnels

6 en menu
12 à la carte

1, 3, 4, 7, 8, 10

Carpaccio de poulpe aux agrumes,
Grenade, cebette et poivre de Timut

1, 8, 10

La végétarienne d'Hiver
Salade composée, vinaigrette à l'ancienne

Poissons

4, 7

Le skrei de Norvège,
Sauce chorizo douce, écrasé de pommes de terre aux agrumes,
Écailles de chorizo croustillantes

1, 7, 8

Les noix de Saint-Jacques snackées,
Tronçons de poireaux grillés,
Crème de topinambours et noisettes torréfiées

1, 4

Loup de mer de ligne rôti,
Fregola Sarda aux olives et tomates séchées,
Condiment Mangavocado

Plats Végétariens

1

Fregola Sarda aux olives et tomates séchées

1, 7, 8

Risotto d'épeautre au butternut

Viandes

7, 9, 10, 12

Effiloché de joue de porc confite longuement,
Espuma de pommes de terre et pickles d'oignons,
Jus d'herbe concentré

France

1, 3, 7, 12

Le filet de bœuf cuit sur le grill,
Gnocchis fondants à l'huile de truffe et parmesan,
Légumes d'hiver, réduction au jus de viande

Supp de 12€

France

10, 12

La Traditionnelle Choucroute Alsacienne 

France

1, 3, 7, 8, 12

Suprême de Pintade farcie sous la peau,
Risotto d'épeautre au butternut, sauce au vin jaune

France

Fromages

7,8

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

10 MINUTES D'ATTENTE

1, 3, 6, 7, 8

Le moelleux au chocolat,
Insert au caramel, crème glacée vanille marbrée,
Caramel et noix de Pécan

1, 3, 7, 8

Entremets fruit de la passion et cœur à la framboise,
Sablé Breton croustillant

1, 3, 7

Crème Chiboust citronnée glacée,
Fine caramélisation et brunoise exotique

1, 3, 7, 8

Poire fondante au praliné
Ganache lactée, crumble, gel et sorbet poire

1, 3, 7, 8, 12

Le sorbet aux fruits arrosé de son alcool
(Au choix : Marc de Gewurtz, poire, mirabelle, framboise...)

Prix nets service compris

Menu Enfant

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

Plat

4

Le Cabillaud-Skreï grillé,
Écrasé de pommes de terre ou frites ou légumes

1, 7, 12

Steak haché charolais, sauce à la crème,
Risotto d'épeautre ou frites ou légumes

10

Les Knacks d'Alsace, frites fraîches et salade verte

Dessert

1, 3, 6, 7

La coupe de glace et sorbet
(2 boules, parfums au choix selon disponibilité)

1, 3, 6, 7, 8

Le moelleux au chocolat,
Insert au caramel, crème glacée vanille marbrée,
Caramel et noix de Pécan

10 MINUTES D'ATTENTE

Allergènes

1/ Céréales : Produits contenant du Gluten : Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, froment ou leurs souches hybrides, 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*

Amis des Violettes

L'équipe des Violettes a le plaisir de vous accueillir
aux soirées « Amis des Violettes »



Au Lounge Bar :
Apéritif dès 19h00 au Lounge Bar.



Au restaurant :
Buffet d'entrées froides.
Buffet chaud ou plat chaud servi à table.
Buffet de fromages et desserts.*

Les boissons sont comprises de l'entrée au dessert :
vins, eau et café ou thé.

De grandes tables sont dressées pour l'ensemble de nos convives.
Toutes nos soirées sont animées avec ambiance musicale.

Les soirées se terminent à minuit au niveau du restaurant mais se poursuivent pour ceux qui le souhaitent au niveau de notre Lounge Bar, boissons à la carte (en supplément).

*Choix alternatifs pour les intolérances et allergies (à préciser lors de la réservation).



Profitez des prix « Amis des Violettes » suivant nos disponibilités :
La nuitée en chambre double supérieure avec petit déjeuner et accès à notre SPA de 1500 m² vous est proposée au tarif préférentiel à partir de 289,00 €.
(Disponible dès 15h30, voir avant selon disponibilités)

Programme 2026



Tous les premiers jeudis du mois

Jeudi 5 février : Départ en Italie

L'Italie en musique et dans l'assiette !

Jeudi 5 mars : Saveurs d'Asie

Spécialités et plats typiques chinois, japonais, thaï ou indiens...

Jeudi 9 Avril : Poisson d'Avril !

Coquillages, poissons, fruits de mer et crustacés...

Jeudi 7 Mai : La Fête de l'Asperge

Nos asperges sous toutes leurs formes...

Jeudi 4 juin : Soirée Latino

Spécialités latines, tapas, paëlla etc...

Jeudi 2 Juillet : Saveurs Planète Foot

Célébrons la coupe du Monde avec un mix de Cuisines internationales
Ambiance sportive et festive

Tarifs :

99€/personne (boissons incluses)

Sauf la Soirée de Décembre :

109€/personne (boissons incluses)

Et les Soirées d'Août :

119€/personne (boissons incluses)

*Selon météo

Jeudi 6 et Vendredi 7 Août :

Soirées Blanches*

Tous en blanc dans le jardin des Violettes !
Soirée Barbecue - Grillades

Jeudi 3 Septembre : Soirée

Orientale

Spécialités des Mille et une Nuits,
couscous, tajine...

Jeudi 1 Octobre : Promenons-Nous

Dans les Bois...

Spécialités autour des champignons

Jeudi 5 Novembre : Le Bal des Sorcières

Buffet froid gourmand mais terrifiant,
plats de gibier...

Jeudi 3 Décembre : La Magie de Noël

Buffet festif, huîtres, foie gras et
saumon fumé à l'honneur

