

**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 : 39,00 € 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 m<sup>2</sup> 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

