

# *Le Jardin des Violettes*

Notre restaurant propose une cuisine savoureuse  
alliant tradition Alsacienne et modernité.



*Bon appétit !*

# Accord vins et Boissons

A discrétion 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 Blancs - 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

# Boissons

## 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 grenadine,  
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,  
Écaillés 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

## Desserts

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

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        | <b>Le Cabillaud-Skrei grillé,</b><br>Écrasé de pommes de terre <u>ou</u> frites <u>ou</u> légumes        |
| 1, 7, 12 | <b>Steak haché charolais, sauce à la crème,</b><br>Risotto d'épeautre <u>ou</u> frites <u>ou</u> légumes |
| 10       | <b>Les Knacks d'Alsace,</b> frites fraîches et salade verte  |

## Dessert

- |               |   |                      |
|---------------|---|----------------------|
| 1, 3, 6, 7    | <b>La coupe de glace et sorbet</b><br>(2 boules, parfums au choix selon disponibilité)                          |                      |
| 1, 3, 6, 7, 8 | <b>Le moelleux au chocolat,</b><br>Insert au caramel, crème glacée vanille marbrée,<br>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 hybridées, 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

