

CARTE

Lounge bar

PRINTEMPS



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 de 11h00.

# Sommaire

APÉRITIFS	5	WHISKYS, WHISKEYS & BOURBONS CHARTREUSE	22
BIÈRES ET CIDRES CRÉMANTS ET CHAMPAGNES À LA COUPE	6	RHUM, COGNACS, ARMAGNACS	24
EAUX, JUS DE FRUITS, SOFTS & SIROPS	7	CALVADOS, GINS	25
SODAS, ENERGY DRINKS & TONICS	8	VODKAS, ALCOOLS SUD AMERICAIN	26
COCKTAILS & MOCKTAILS	9	EAUX DE VIE & LIQUEURS	28
VINS AU VERRE	12	SNACKING	29
DEMI-BOUTEILLES	15	BRASSERIE	31
BOUTEILLES DE CRÉMANT D'ALSACE & CHAMPAGNES	17	ALLERGENES	34
BOISSONS CHAUDES	20		

*Les grands*

— CLASSIQUES —

## APÉRITIFS

---

	4cl	6cl	12cl
Kir – <i>vin blanc</i>			8 €
Apéritif Maison – Crémant à liqueur de violette			8 €
Kir Crémant			8 €
Kir Royal – <i>Champagne Bruno Paillard</i>			18 €
Ricard / Pastis	6 €		
Campari		6 €	
Martini – <i>blanc ou rouge</i>		6 €	
Porto “Andersen 10 ans” – <i>blanc ou rouge</i>		8 €	
Suze		6 €	

## CRÊMES & LIQUEURS

---

Distillerie Michel Miclo

*Crèmes – Café, Cassis, Framboise, Myrtille, Pêche de Vigne*

*Liqueurs – Sureau, Violette*

Chambord – Liqueur Royale de France

*Framboise & Mûre*

Italicus

*Bergamote*

## BIÈRES & CIDRES

25cl 50cl

*Brasserie L'Alsacienne Sans Culotte*

Alsapils – *Pils, blonde claire (5,0 %)*

4,50 € 9 €

Frivole de Printemps – *Bière de Saison, blonde dorée (6,2 %)*

5 € 10 €

Amer / Picon / Cynar

5 € 10 €

Monaco

5 € 10 €

Panaché

5 € 10 €

Bière au sirop

5 € 10 €

Bière sans alcool (*bouteille 33cl*)

4,50 €

Cidre Alsacien *Sautter*

5 €

## CRÉMANTS D'ALSACE & CHAMPAGNES À LA COUPE

12,5cl

Crémant *Brut* - Cave du Vieil Armand - Wuenheim

7,50 €

Crémant *Rosé Brut* - Cave du Vieil Armand - Wuenheim

9 €

Champagne *Extra Brut* - Première Cuvée - Bruno Paillard

17 €

Champagne *Rosé Extra Brut* - Rosé Première Cuvée - Bruno Paillard

22 €

## EAUX, JUS DE FRUITS & SOFTS

---

Eaux Lisbeth – <i>Bleue, Verte, Rouge</i>	50cl	4,50 €	100cl	9 €
San Pellegrino			50cl	6 €
Perrier			33cl	4,50 €
Jus de fruits				
<i>Granini – Banane, Litchi, Tomate</i>			25cl	4,50 €
<i>Rauch – Ananas, Multifruit, Orange, Pomme</i>			20cl	4,50 €
T'Glacé – <i>thé glacé à la pêche</i>			33cl	4,50 €
Sirop à l'eau			33cl	4,50 €

## SIROPS

---

- Caramel
- Citron doux
- Gingembre (maison)
- Curaçao bleu
- Fraise
- Grenadine
- Menthe glaciale
- Menthe verte
- Orgeat
- Pêche
- Sucre de cane
- Thym (maison)
- Vanille
- Violette

## SODAS & ENERGY DRINKS

---

Coca Cola – <i>Original, Zéro</i>	33cl	4,50 €
Diabolo	33cl	4,50 €
Ginger beer – <i>Fever Tree</i>	20cl	5,00 €
Limonade – <i>Liness</i>	33cl	4,50 €
Orangina	25cl	4,50 €
Pom' – <i>jus de pomme gazeux</i>	33cl	4,50 €
Red Bull	25cl	5 €
Crodino – <i>apéritif non alcoolisé aux agrumes</i>	17,5cl	5 €

## TONICS

---

Miss Tonic – <i>Local</i>	33cl	4,50 €
Schweppes – <i>Indian Tonic, 4 agrumes</i>	25cl	4,50 €

Cocktails

— ET —

Mocktails

Nos barmen peuvent également réaliser vos  
*cocktails classiques, avec ou sans alcool.*

## COCKTAILS SIGNATURES

16 €

---

### 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*

20+7cl

## COCKTAILS DU MOMENT

14 €

---

### Coco Primavera

*Rhum blanc infusé à la coco, jus de citron jaune, eau gazeuse*

28cl

### Fleur Normande

*Calvados, liqueur de sureau, jus de citron jaune, crémant*

12cl

### La Madeleine

*Amaretto, Cointreau, jus d'ananas*

17cl

### Sky Berry

*Whisky fumé, liqueur de myrtilles, sirop de thym maison*

15cl

### Spring Bloom

*Vodka, Grand Marnier, crème de pêche, jus de cranberry et citron jaune*

30cl

### Spritz Printanier

*Liqueur de rose et sureau, Italicus, crémant, eau gazeuse*

50cl

### Cocktails Classique

*A la demande, à partir de 13€*

A partir de 15cl

## MOCKTAILS SIGNATURES

---

II €

### Blue Moon

*Jus de cranberry, jus d'ananas, limonade, sirop de curaçao bleu*

40cl

### Exotic Twist

*Lait de coco, Nectar de banane et maracuja, sirop de vanille*

40cl

### Fraîcheur Végétale

*Jus de pomme, jus d'ananas, jus de citron vert infusé à la menthe*

40cl

### La Brume Violette

*Jus de litchi, limonade, sirop de violette, jus de citron*

40cl

### Violettes Tonic

*Jus de cranberry sirop de violette, tonic, jus de citron*

50cl

### Tropical

*Jus exotique, grenadine*

40cl

Vins au

— VERRE —

Tous nos vins contiennent des Sulfites (12).

*Pour découvrir l'intégralité de notre cave et nos cuvées d'exception,  
nous vous invitons à consulter notre Carte de Cave.*

## VINS BLANCS ET ROSÉS

12,5cl

### ALSACE

Gewurztraminer <i>Origine</i> – Cave du Vieil Armand – Wuenheim	7,50 €
Gewurztraminer <i>Douceur Automnale</i> – Cave du Vieil Armand – Wuenheim	10,50 €
Gewurztraminer <i>Vendanges Tardives</i> – François Braun – Orschwihr	22 €
Muscat – Léon Baur – Eguisheim	9 €
Pinot Blanc – Paul Blanck – Kientzheim	7,50 €
Pinot Gris – Materne Haegelin – Orschwihr	9,50 €
Riesling – J-L Freudenreich – Eguisheim	7,50 €
Riesling <i>Vendanges Tardives</i> – Léon Baur – Eguisheim	15,50 €
Pinot Noir Rosé – Cave de Turkheim – Turkheim	7,50 €

### BOURGOGNE

Chablis <i>HVE</i> – Domaine Millet	12 €
Coteaux Bourguignon – Louis Jadot	11,50 €

### CÔTES DE PROVENCE

Chateau des Sarrins <i>Rosé Bio</i> – Domaine des Sarrins	8 €
---	-----

### LANGUEDOC

Chardonnay <i>Colombette Bio</i> – 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 €

*Château Regula* – Le Luc 8 €

### LOIRE

Chinon *Le Croquant Bio* – M. Plouzeau 9 €

### CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône – *Roulepierre* – Pierre Amadiou 7,50€

Syrah *Reméage* – Les vins de Vienne 7,50€

### BOURGOGNE

Coteaux Bourgignon – Louis Jadot 11 €

# Demi-Bouteilles

— DE VIN —

Tous nos vins contiennent des Sulfites (12).

*Pour découvrir l'intégralité de notre cave et nos cuvées d'exception, nous vous invitons à consulter notre Carte de Cave.*

Les millésimes peuvent varier.

## ALSACE

37,5cl

---

SB66	Riesling <i>Tradition</i> – Vieil Armand	2022	23 €
SB65	Riesling <i>Cuvée Elisabeth Stumph</i> – Léon Baur	2023	25 €
SB64	Pinot gris <i>Cuvée Elise</i> – Materne Haegelin	2023	25 €
SB68	Pinot noir <i>Tradition</i> – Materne Haegelin	2018	25 €
SB69	Pinot noir <i>Les Prince Abbés</i> – Schlumberger	2022	26 €
SB67	Gewurztraminer <i>Vendanges Tardives Vorbourg</i> – Muré (50cl)	2018	48 €

## CÔTES DU RHÔNE

---

SR30	St-Joseph <i>Les Capelets</i> – P. Amadieu	2020 / 2022	42 €
SR31	Vacqueyras – La Grangelière	2023	32 €

## BOURGOGNE BLANC

---

SB79	Savigny-Les-Beaunes – J. Fery	2023	69 €
------	-------------------------------	------	------

## BORDEAUX ROUGE

---

C519	Château L'Evangile – <i>Grand cru</i>	2002	220 €
C726	Château Margaux – <i>1er Grand Cru Classé</i>	2002	300 €
C500	Château La Conseillante	2002	170 €
C42	Château Haut Brion	2002	285 €
SR86	Château L'Arrosée St Emilion	2008	92 €

# Bouteilles

— CRÉMANTS D'ALSACE —  
& CHAMPAGNES

## CRÉMANT D'ALSACE

---

12,5cl 37,5cl 75cl 150cl

François Braun – <i>Brut</i> – Orschwihr		29 €	
Cave du Vieil Armand – <i>Brut</i> – Wuenheim	7,50 €		42 €
Cave du Vieil Armand – <i>Rosé Brut</i> – Wuenheim	9 €		48 €
J-L Freudenreich – <i>Brut</i> – Eguisheim			48 €
Muré “Grand Millésime 2017” – <i>Brut Bio</i> – Rouffach			73 €
Paul Buecher – <i>Brut</i> – Wettolsheim			90 €

## CHAMPAGNES

	12cl	75cl	1.5L
Bruno Paillard – Première Cuvée – <i>Extra Brut</i>	17 €	90 €	195 €
Taittinger – <i>Brut</i>		80 €	200 €
Clan Destin – Boréal – <i>Brut</i>		130 €	–
Clan Destin – Les Revers – <i>Brut</i>		150 €	–
Ruinart – <i>Brut</i>		95 €	210 €
Pierre Péters – <i>Blanc de Blancs</i>		119 €	–
Mumm – Mumm de Cramant – <i>Blanc de Blancs</i>		180 €	–
Ruinart – <i>Blanc de Blancs</i>		165 €	350 €
Bruno Paillard – Rosé Première Cuvée – <i>Rosé Extra Brut</i>	22 €	130 €	275 €
Taittinger – <i>Rosé</i>		90 €	225 €
Ruinart – <i>Rosé</i>		150 €	345 €
Taittinger – Millésimé 2013 – <i>Brut</i>		170 €	–
Taittinger – Comtes de Champagne – <i>Blanc de Blancs</i>		350 €	–
Roederer – Cristal – <i>Brut</i>		380 €	–
Krug – Grande Cuvée 169 <sup>e</sup> Édition – <i>Brut</i>		560 €	–
<i>(Coffret bouteille et 2 flûtes)</i>			

## CHAMPAGNES GRAND FORMAT

	3L	15L
Taittinger – Jéroboam – <i>Brut</i>	500€	
Taittinger – Nabuchodonosor – <i>Brut</i>		2250€

# Boissons

## CHAUDES

Toutes nos boissons peuvent être servies décaféinées.

*Personnalisez votre boisson selon vos envies (lait, crème, sirop...).*

Thés et infusions issus de l'agriculture biologique.

## CAFÉS & DÉCAFÉINÉS

---

Ristretto	3 €
Expresso	3 €
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 €
<i>Framboise Sauvage, Marc De Gewurtzramminer, Mirabelle, Poire, Vieille Prune, Vieux Kirsch</i>	
Irish Coffee	13 €

## CHOCOLATS & GROGS

---

Chocolat Chaud	4,50 €
Chocolat Viennois	5,50 €
Grog	9 €
<i>Rhum brun, miel, citron, clou de giroflee, cannelle, sirop de gingembre</i>	

## SUPLÉMENTS

---

Supplément Sirop	0,50 €
Supplément Lait / Crème	0,50 €
Supplément Crème Chantilly	1 €
Supplément Lait végétal	1 €

## THÉS & INFUSIONS

---

4 €

### 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*)

# Spiritueux

## — ALCOOLS FORTS —

Tous nos spiritueux peuvent être servis avec un adjuvant,  
ou déclinés en Mule · Fizz · Tonic · Sour

*(+5 €, avec un trait d'alcool supplémentaire)*

## WHISKYS, WHISKEYS ET BOURBONS

4cl

---

J&B <i>Ecosse</i>	9 €
Miclo – Welche's Whisky Faudey <i>Alsace</i>	10 €
Tomatin <i>Ecosse - Highland, 12 ans</i>	12 €
Nikka – Miyagikyo <i>Japon</i>	15 €
Lagavulin <i>Ecosse - Islay, 16 ans</i>	29 €
Jameson <i>Irlande</i>	9 €
Royal Oak – The Busker <i>Irlande</i>	10 €
Jack Daniel's – Old N°7 <i>Tennessee</i>	9 €
Willett – Old Bardstown <i>Kentucky</i>	10 €
Journeyman – Featherbone <i>Michigan</i>	16 €

## CHARTREUSE

4cl

---

Chartreuse <i>Verte, Jaune</i>	9 €
Chartreuse – Liqueur d'Elixir 1605	19 €
Chartreuse – Elixir végétal <i>Bouteille 10cl</i>	25 €
Chartreuse – V.E.P <i>Verte, Jaune</i>	30 €

## RHUMS

4cl

---

3 Rivières Agricole (Blanc, Brun) <i>Martinique</i>	9 €
Diplomatico – Reserva Exclusiva <i>Venezuela</i>	12 €
Planteray – PXXO <i>Barbade</i>	14 €
Don Papa – Rye Aged Cask <i>Philippines</i>	15 €
Zacapa – N°23 – <i>Guatemala</i>	20 €

## COGNACS

4cl

---

Hennessy <i>VS</i>	10 €
La Guilde du Cognac – Borderie	15 €
Hennessy <i>XO</i>	30 €

## ARMAGNACS

4cl

---

Château Laubade <i>VSOP</i>	9 €
Château Laubade <i>XO</i>	14 €
Domaine Tariquet <i>Hors d'âge</i>	19 €

## CALVADOS 4cl

---

Pacory – Domfrontais Production Fermière *Hors d'Age* 12 €

Pacory – Domfrontais *20 ans* 18 €

Roger Groult – Doyen D'âge *35 ans* 29 €

## GINS 4cl

---

Gordon's *Angleterre* 9 €  
*genièvre, citron, classique*

Brecon *Pays de Galles* 10 €  
*agrumes, genièvre, doux*

Forestier – *Distillerie Miclo Alsace* 12 €  
*herbacé, résineux, frais*

Mare *Espagne* 14 €  
*herbes méditerranéennes, olive, thym*

Ki No Bi – *Sei Japon* 16 €  
*agrumes japonais, épices, complexe*

## VODKAS

4cl

---

Eristoff <i>Géorgie</i>	9 €
Nikka Coffey <i>Japon</i>	11 €
Belvédère <i>Pologne</i>	13 €
Grey Goose <i>France</i>	14 €

## ALCOOLS SUD AMERICAIN

4cl

---

Cachaça – Janeiro <i>Brésil</i>	9 €
Tequila – Espolon Blanco <i>Mexique</i>	12 €
Tequila – Espolon Reposado <i>Mexique</i>	14 €
Mezcal – Koch Elemental <i>Mexique</i>	16 €

## EAUX DE VIE & LIQUEURS

---

4cl

Amaretto – Disaronno	9 €
Baileys	9 €
Chambord – Liqueur Royale de France <i>Mûres et Framboise</i>	9 €
Cointreau	9 €
Eau de Vie – Grande Réserve – Michel Miclo <i>Framboise Sauvage, Marc De Gewurztraminer, Mirabelle, Poire, Vieille Prune, Vieux Kirsch</i>	9 €
Get 27	9 €
Grand Marnier – Cordon Rouge	9 €
Italicus Liqueur de Bergamotte	9 €
Jägermeister	9 €
Limoncello	9 €
Liqueurs – Michel Miclo <i>Café, Plantes, Sureau</i>	9 €
Menthe Pastille	9 €

Tous nos spiritueux peuvent être servis avec un adjuvant,  
ou déclinés en Mule · Fizz · Tonic · Sour

(+5 €, avec un trait d'alcool supplémentaire)

# Snacking

*Dès l'ouverture jusqu'à 22h*

## SNACKING

---

1, 7, 8, 11	Assiette de charcuteries	17 €
7, 8	Trilogie de fromages	13 €
1, 7, 8, 11	Assortiment de fromages et charcuteries	20 €
5	Panier de frites fraîches	5 €
10	Portion de salade verte	5 €

# Brasserie

Tous les après-midis de 14h à 18h

*Hors soirées thématique et évènements spéciaux*

## SALÉ

---

1,5,7,8,10,11	<b>Panini au Jambon de Parme</b> Pesto, tomate, fromage, Accompagné d'une salade verte	20 €
7,8,12,14	<b>Les 12 escargots traditionnels</b>	20 €
3,5,7,10	<b>Les asperges blanches de Raedersheim*</b> Jambon truffé, mayonnaise citronnée aux herbes fraîches	20 €
1,3,5,7,8,10,11	<b>Le Bretzel Burger</b> Steak haché charolais, sauce au poivre et confit d'échalotte, Accompagné de frites fraîches et salade verte	25 €
5,8,10	<b>La salade de gambas</b>	20 €
10	<b>Knack - frites</b>	13 €

\*En fonction de la récolte

## SUCRÉ

---

13 €

- 1,3,7,8,12 **Le sorbet aux fruits arrosé de son alcool**  
Au choix : Marc de Gewurtz, poire, mirabelle, framboise
- 1,3,7,8 **Café Liégeois**  
Glace vanille et café, chantilly, expresso
- 1,3,7,8,12 **Coupe Colonel**  
Sorbet citron, vodka
- 1,3,7,8,12 **Soufflé glacé au Grand Marnier**  
Coulis abricot

## 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