

# Accord vins et Boissons

## 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

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

# Menu du Samedi soir



# Diner

**Menu 4 plats au choix à 88,00€ :**  
Entrée - poisson - viande - fromage ou dessert

*Dernière prise de commande : 20h45*

## Entrées

1, 10, 14

**Tartare de noix de Saint-Jacques**  
Zeste d'agrumes et brunoise de pommes,  
Bouquet de roquette

OU

1, 3, 7, 11, 12

**Le Foie gras de canard en terrine,**  
Cœur d'abricot moelleux, gel au romarin  
Accompagné de sa brioche

## Poisson ou Végétarien

1, 5, 7, 8

**Pavé de saumon pané**  
Confit de fenouil à l'orange,  
Sauce Satay aux curry jaune

OU

1, 7, 8

**Risotto "Primavera"**  
Asperges vertes, petit-pois et courgettes,  
Copeaux de Parmesan

## Viandes

7, 12

**Filet de bœuf rôti entier, cuisson unique** Sup 15,00€  
Pommes de terre crémeuses, senteurs de truffe noire France

OU

10,12

**La traditionnelle choucroute Alsacienne des Violettes**



## Fromages ou Desserts

10

**Le véritable Gruyère Suisse,**  
Roquette et confiture de figues-violette

OU

1, 3, 7, 8, 12

**Soufflé glacé au grand marnier,**  
Coulis abricot

OU

1, 3, 5, 6, 7, 8

**Cookie stick aux myrtilles,**  
Ganache montée et sorbet cassis de Bourgogne

OU

1, 3, 7, 8, 12

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

Nos viandes sont issues de France  
Prix nets service compris

À la carte :

Entrée : 27,00€

Plat : 32,00€

Assiette de Fromages ou Dessert : 13,00€