

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 : 41,00 € 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 - La Jarousse Bio - Château La Comédie

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 - Le Croquant - Plouzeau Val de 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

Gewurztraminer "Origine" - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7.50€
Gewurztraminer "Douceur Automnale" - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	10.50€
Gewurztraminer 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 56,00€ : entrée - plat - fromage ou dessert
Menu 4 plats au choix à 77,00€ : entrée - poisson - viande - fromage ou dessert
A la carte : Entrée : 20,00€ / Plat : 32,00€ / Fromage ou Dessert: 13,00€

Dernière prise de commande : 13h45 et 20h45

Entrées

1, 3, 7, 10	Poireaux vinaigrette au nori, Vinaigrette échalote et oignon rouge, Crumble au parmesan et raifort d'Alsace	
1, 10, 14	Tartare de noix de Saint-Jacques Zestes d'agrumes et brunoise de pommes, Bouquet de roquette	
1, 3, 7, 11, 12	Le Foie gras de canard en terrine, Cœur d'abricot moelleux, gel au romarin Accompagné de sa brioche	Supp de 6,50€
7, 8, 12, 14	Les escargots traditionnels	6 en menu 12 à la carte
3, 5, 7, 10	Les asperges blanches de Raedersheim* Jambon truffé Mayonnaise citronnée aux herbes fraîches	*en fonction de la récolte

Poissons


- 4, 12 **Les filets de rouget Barbet,**
Risotto "Primavera" asperges vertes, petits pois et courgettes,
Copeaux de Parmesan
- 1, 2, 3, 5, 12 **Linguines aux gambas rôties,**
Pesto basilic et ail des ours,
Artichauts fondants et tomates confites
- 1, 5, 7, 8 **Pavé de saumon pané**
Confit de fenouil à l'orange,
Sauce Satay aux curry jaune

Plats Végétariens

Sans Lactose & Sans Gluten

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

Viandes

- 1, 7, 12 **Médaille de veau en croûte de piment d'Espelette,** France
Pommes de terre crémeuses, senteurs de truffe noire
- 5, 7, 8, 12 **Noix d'entrecôte au beurre Maître d'hôtel,** Supp de 12€ France
Duo d'asperges et fondue d'échalote
- 1, 7, 12 **Filet de canette rôti,** France
Purée de carottes au gingembre,
Pommes croquettes et jus réduit
- 10,12 **La Traditionnelle Choucroute Alsacienne**  France

Fromages

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

7,8 **Trilogie de fromages,**
Munster, Gruyère Suisse et chèvre

Desserts

1, 3, 5, 6, 7, 8 **Macaron en velours,**
Mousse chocolat noir, croustillant de grué, insert au caramel
Sorbet fruits rouges

1, 3, 7, 8 **Finger saveur du Japon,**
Biscuit Joconde au thé vert Matcha
Compotée de mangue passion, mousse et sorbet yuzu de Corse

1, 3, 7, 8, 12 **Soufflé glacé au grand marnier,**
Coulis abricot

1, 3, 5, 6, 7, 8 **Cookie stick aux myrtilles,**
Ganache montée et sorbet cassis de Bourgogne

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 18,00€ : plat - dessert

Plat

1, 3, 5, 7, 12

Steak haché charolais, jus brun
Risotto ou linguines ou frites

10

Les Knacks d'Alsace,
frites fraîches

1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12

Pavé de saumon grillé,
Risotto ou linguines ou frites

Dessert

1, 3, 6, 7

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

1, 3, 5, 6, 7, 8

Macaron au chocolat noir et caramel

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 France.

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)

Tarifs :

99€/personne (boissons incluses)

Sauf la Soirée de Décembre :
109€/personne (boissons incluses)

Et les Soirées d'Août :
119€/personne (boissons incluses)

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

