

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

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 - Louis Jadot

L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux

100% Syrah - Les Vins de Vienne - Réméage

Côtes du Rhone - Roulepiere Amadieu

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 - Domaine Millet	12.00€
Coteaux Bourgignon - Louis Jadot - Beaune	11.50€

CÔTES DE PROVENCE

Chateau des Sarrins rosé Bio - Domaine des Sarrins	7.50€
--	-------

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 - Le Croquant-Plouzeau - Val de Loire	9.00€
--	-------

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône - Roulepiere Amadiou	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, 5, 7, 8, 10, 12

La Burrata Di Buffala
Tuile de pain aux fruits
Houmous parfumé à la betterave

1, 3, 7, 10

Le Croustillant de chèvre à l'origan
Bouquet de roquette
Marmelade de poire au miel

1, 3, 7, 8, 11, 12

Le Foie gras de canard
Crumble coco, raisin et gel exotique
Accompagné d'une brioche maison au sésame

Supp de 6,50€

7, 8, 12, 14

Les escargots traditionnels

6 en menu
12 à la carte

1, 7, 10, 11, 12

L'assiette de melon Charentais et jambon de Parme
Roquette et parmesan
Gel au Porto

Poissons


- 4
Le filet de daurade Royale à l'unilatérale
Légumes du soleil, sauce vierge
- 4, 7
Le steak d'Espadon, aller-retour sur la plancha
Purée de pomme de terre au citron
Tapenade d'olive noire
- 2, 7, 12
Les Gambas marinées et flambées au Cognac
Risotto basilic et tomates séchées

Plats Végétariens

Sans Lactose & Sans Gluten

- 7, 12
Risotto basilic et tomates séchées
Copeaux de Parmesan

Viandes

- 5, 6, 11, 12
Pluma de porc cuit en basse température Espagne
Piperade de légumes au chorizo
Sauce sweet chili
- 7, 9, 12
Entrecôte de bœuf cuite sur le grill Supp de 12€ France
Sauce au poivre vert du Kerala
Bouquetière de légumes et rattes du Touquet au thym
- 1, 7, 10, 12
Médailon de veau en croûte de moutarde France
Céréales anciennes aux herbes fraîches
Jus brun réduit
- 10,12
La Traditionnelle Choucroute Alsacienne  France

Fromages

7, 10 **Le véritable Gruyère Suisse,**
Roquette et confiture de figues-violettes

7,8 **Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs**

Desserts

7, 12 **Le Carpaccio d'ananas**
Sirop de citron vert et baies roses
Sorbet Pina Colada

1, 3, 7, 8 **Le Délice fruits rouges**
Biscuit amande
Mousse fruits rouges et son sorbet

1, 3, 6, 7, 8, 12 **La Forêt-Noire glacée aux griottines**
Génoise chocolat
Crème glacée au kirsch

1, 3, 5, 6, 7, 8 **Le mendiant Gianduja**
Pâte sablée croustillante, ganache chocolat noisette
Glace pistache

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 légumes ou frites fraîches

France

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

Filet de daurade grillé
Risotto ou légumes ou frites fraîches

10

Les knacks d'Alsace
Frites fraîches

France

Dessert

1, 3, 6, 7

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

1, 3, 7, 8

Le Délice fruits rouges
Biscuit amande
Mousse fruits rouges et son sorbet

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 et Espagne.

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

