

V Les Violettes****
HOTEL & SPA

Le Jardin des Violettes

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



Bon appétit !

Carte Apéritive

APÉRITIFS

	4cl	6cl	12cl
Kir – <i>vin blanc</i>			8 €
Crémant Signature – 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 €	

COCKTAILS & MOCKTAILS

	40cl
Apérol Spritz, Hugo Spritz, Mojito	13 €
Apérol Spritz, Hugo Spritz, Mojito <i>sans alcool</i>	11 €

BIÈRES & CIDRES

	25cl	50cl
Licorne – <i>blonde (5,0 %)</i>	4,50 €	9 €
Bière de Saison	5 €	10 €
Amer / Picon / Cynar	5 €	10 €
Monaco, Panaché, Bière au sirop	5 €	10 €
Bière sans alcool (<i>bouteille 33cl</i>)	4,50 €	

CRÉMANTS D'ALSACE

	12 cl	75 cl
A87A/B Cave Du Viel Armand - Brut - Wuenheim	7.50€	42€
A91B J.L. Freudenreich - Brut - Eguisheim		48€
A90A/B Cave Du Viel Armand - Rosé - Wuenheim	9.00€	48€
A91A Muré “Grand Milésime” BIO - Brut - Rouffach		73€

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl	1,5 L
H24/H34 Jean Noël HATTON - Blanc de Blancs	17€	105€	
H25/H35 Bruno Paillard “1ère cuvée” - Extra Brut	17€	130€	195€
H26/H36 Bruno Paillard “Rosé 1ère cuvée” - Extra Brut	22€	80€	275€
RF25 Taittinger - Brut		170€	200€
RF11 Taittinger - Brut (2013)		90€	
RF18 Taittinger - Rosé		350€	225€
RF12 Taittinger - “Comtes de Champagne” - Blanc de Blancs		95€	
RF10/14 Ruinart - Brut		150€	210€
CF1/3 Ruinart - Rosé		165€	345€
RF2/22 Ruinart - Blanc de Blancs			350€

EAUX, JUS DE FRUITS & SOFTS

Eaux Lisbeth – <i>Bleue, Verte, Rouge</i>	50cl	4,50 €	100cl	9 €
Jus de fruits			25cl	4,50 €
(<i>Banane, Litchi, Tomate, Ananas, Multifruit, Orange, Pomme</i>)				
Coca Cola – <i>Original, Zéro</i>			33cl	4,50 €
Ginger beer – <i>Fever Tree</i>			20cl	5 €
Limonade – <i>Liness</i>			33cl	4,50 €
Orangina			33cl	4,50 €
Pom’ – <i>jus de pomme gazeux</i>			20cl	4,50 €

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€

Garniture supplémentaire : 5€

Dernière prise de commande : 13h45 et 20h45

Entrées

7, 8, 10,

La Salade Végétarienne
Mélange Automnale
Noix, champignons, butternut et comté...

3, 4, 7, 10

Le Maquereau confit aux agrumes
Courgette au raifort
Mayonnaise relevée

1, 3, 7, 8, 11, 12

Le Foie gras de canard
Noisettes torréfiées et gelée de figues violettes
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, 3, 10, 12

Le Carpaccio de Boeuf fumé,
Pickles de Shimeji et Butternut, Noix et Vieux comté

Poissons

2,7,12	Les Gambas Black Tiger à la plancha Risotto forestier	
7,8,9,14	Les Saint-Jacques des sousbois Crème de céleri-rave, champignons des bois Brunoise de pommes acidulées et noisettes grillées	
2,4,6,7,12,14	Pavé de Maigre de Corse "Label Rouge" Etuvée de poireaux, émulsion de coquillage	

Plats Végétariens

1,7,9	Déclinaison de légumes Tatin de fenouil et pomme croquettes	
7, 12	Risotto crémeux à la truffe noire Copeaux de Parmesan	

Viandes

5, 6, 11, 12	Magret de canard au Poivre de Timut Tatin de fenouil, sauce à l'orange		France Bulgarie
7, 9, 12	Filet de boeuf façon Rossini Pommes croquettes, champignons et légumes de saison Sauce Périgourdine	Supp de 15€	France
1, 7, 10, 12	Effiloché de souris d'agneau confite longuement Velours de Potimarron, bouquet de roquette Jus au Romarin		Nouvelle Zélande
10,12	La Traditionnelle Choucroute Alsacienne		France

Fromages

7, 10 **Le véritable Gruyère Suisse,**
Roquette et confiture d'égline sauvage

7,8 **Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs**
Munster fermier, Gruyère Suisse, Bleu d'Auvergne A.O.P

Desserts

1,3,5,6,7,8 **Le Croustillant Cacahuète**
Dacquoise noisette et mousse chocolat au lait
Accompagné d'une glace à la vanille de Madagascar

1,3,5,6,7,8 **L'entremet Mandarine**
Crunchy speculoos
Mousse et sorbet mandarine

1,3,5,6,7,8 **Le brownie au chocolat**
Crème Anglaise
Glace stracciatella

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

Pavé de maigre 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)

1,3,5,6,7,8

Le brownie au chocolat
Crème Anglaise
Glace stracciatella

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

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 - Rémeage

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	9.00€
Champagne - Blanc de Blancs - Jean Noël HATON	17.00€
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 - 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€
---	--------

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

