

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	5cl	12cl
Kir — <i>vin blanc</i>			8 €
Kir Crémant			9 €
Crémant Signature — Crémant à liqueur de violette			9 €
Kir Royal — <i>Champagne Bruno Paillard</i>			20 €
Ricard / Pastis	6 €		
Campari		6 €	
Martini — <i>blanc ou rouge</i>		6 €	
Suze		6 €	
Porto "Sandeman" — <i>blanc ou rouge</i>		8 €	

COCKTAILS & MOCKTAILS

40cl

Apérol Spritz, Hugo Spritz, Mojito, Planteur	13 €
Apérol Spritz, Hugo Spritz, Mojito, Tropical <i>sans alcool</i>	10 €

BIÈRES & CIDRES

25cl 50cl

Licorne — <i>blonde (5,0 %)</i>	5 €	9 €
Monaco, Panaché, Bière au sirop	5 €	9 €
Bière de Saison	6 €	11 €
Amer / Picon / Cynar	6 €	11 €
Bière sans alcool (<i>bouteille 33cl</i>)	4 €	

CRÉMANTS D'ALSACE

12 cl 75 cl

A87A/B	Cave Du Vieil Armand - Brut - Wuenheim	8 €	42 €
A91B	J.L. Freudenreich - Brut - Eguisheim		48 €
A90A/B	Cave Du Vieil Armand - Rosé - Wuenheim	9 €	48 €
A91A	Muré "Grand Millésime" BIO - Brut - Rouffach		73 €

CHAMPAGNES

12 cl 75 cl 1,5 L

H24/H34	Jean Noël HATON - Blanc de Blancs	17 €	100 €	
H27/H37	Jean Noël HATON - Rosé - Brut	19 €	110 €	
H25/H35	Bruno Paillard "1ère cuvée" - Extra Brut	19 €	110 €	200 €
H26/H36	Bruno Paillard "Rosé 1ère cuvée" - Extra Brut	22 €	130 €	250 €
RF25	Taittinger - Brut		140 €	260 €
RF10/14	Ruinart - Brut		180 €	350 €
SF1/3	Ruinart - Rosé		250 €	
RF12	Taittinger - "Comtes de Champagne" - Blanc de Blancs		390 €	

EAUX, JUS DE FRUITS & SOFTS

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

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

1,3,7,9	Déclinaison de légumes Tatin de fenouil et pomme croquettes	
7,12	Risotto crémeux à la truffe noire Copeaux de Parmesan	

Viandes

1,3,5,6,7,11,12	Magret de canard au Poivre de Timut Tatin de fenouil, sauce à l'orange		France Bulgarie
1,7,9,12	Filet de boeuf façon Rossini Pommes croquettes, champignons et légumes de saison Sauce Périgourdine	Supp de 15€	France
1,6,7,10,12	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'égantaine 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 Gewurztraminer, poire, mirabelle, framboise...)

Prix en euros net TTC (TVA selon législation en vigueur). Service compris. Toute consommation doit être accompagnée d'un ticket de caisse. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. Carafe d'eau gratuite à disposition.

Dans ce cadre, la Direction se réserve également le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'aura jugé nécessaire. Paiements acceptés: espèces, cartes bancaires, chèques vacances, chèques déjeuners, tickets restaurant (hors week-end et jours fériés). Ne sont pas acceptés les chèques ni les cartes American Express, Diners Club.

Les vins contiennent des sulfites

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

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

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 Blanc - P Blanck - Kientzheim

Chardonnay - Bio - Colombette - Famille Pugibet

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

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	8 €
Crémant Rosé - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	9 €
Champagne - Blanc de Blancs - Jean Noël HATON	17 €
Champagne Extra Brut - 1ère Cuvée - Bruno Paillard	19 €
Champagne Rosé - Rosé 1ère Cuvée - Bruno Paillard	22 €

VINS BLANCS ET ROSÉS 12,5cl

ALSACE

Gewurztraminer "Origine" - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	8 €
Pinot Blanc - Paul Blanck - Kientzheim	8 €
Riesling - JL Freudenreich - Eguisheim	8 €
Muscat - Léon Baur - Eguisheim	9 €
Pinot Gris - Materne Haegelin - Orschwihr	10 €
Gewurztraminer "Douceur Automnale" - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	11 €

Pinot Noir Rosé - Cave de Turckheim	8 €
-------------------------------------	-----

BOURGOGNE

Coteaux Bourguignons - Louis Jadot - Beaune	12 €
Chablis - Domaine Pierre Bourrée & fils	14 €

CÔTES DE PROVENCE

Château des Sarrins rosé Bio - Domaine des Sarrins	8 €
--	-----

LANGUEDOC

Chardonnay - Colombette Bio - Famille Pugibet	8 €
---	-----

VINS ROUGES 12,5cl

ALSACE

Pinot Noir - Terre Chaude Bio - E. Schueller - Husseren-les-Châteaux	8 €
--	-----

BORDEAUX

Château Regula - Le Luc	8 €
L'Arlequin - Château la Comédie	9 €

LOIRE

Chinon - Le Croquant-Plouzeau - Val de Loire	10 €
--	------

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône - Roulepiere Amadiou	8 €
Syrah - Reméage - Les vins de Vienne	8 €

BOURGOGNE

Coteaux Bourguignons - Louis Jadot - Beaune	11 €
---	------

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

