

CARTE

Lounge bar

AUTOMNE



Les Violettes****
HOTEL & SPA

Lounge bar des Violettes

UNE ATMOSPHERE CHIC ET COSY

Que vous souhaitiez vous détendre après une journée bien remplie ou simplement profiter d'un moment agréable, notre Lounge Bar vous accueille dans une ambiance chaleureuse et feutrée. Tout est pensé pour un verre entre amis, un moment en famille ou une pause en solo. Par beau temps, profitez également de notre terrasse, idéale pour prolonger l'instant en plein air. Et pour encore plus de convivialité, des jeux sont à votre disposition.

Notre buffet sucré puis salé est mis à votre disposition gracieusement à l'entrée de notre lounge bar.

Du lundi au samedi à partir de 14h00 et le dimanche à partir de 11h00.

Sommaire

APÉRITIFS	5	WHISKYS, WHISKEYS & BOURBONS CHARTREUSE	24
BIÈRES ET CIDRES CRÉMANTS ET CHAMPAGNES À LA COUPE	6	RHUM, COGNACS, ARMAGNACS	25
EAUX, JUS DE FRUITS, SOFTS & SIROPS	7	CALVADOS, GINS	26
SODAS, ENERGY DRINKS & TONICS	8	VODKAS, ALCOOLS SUD-AMÉRICAINS	27
COCKTAILS & MOCKTAILS	9	EAUX DE VIE & LIQUEURS	28
VINS AU VERRE	12	SNACKING	29
DEMI-BOUTEILLES	15	BRASSERIE	31
BOUTEILLES DE CRÉMANT D'ALSACE & CHAMPAGNES	17	ALLERGÈNES	34
BOISSONS CHAUDES	20		

Les grands

— CLASSIQUES —

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 – <i>blanc ou rouge</i>		6 €	
Suze		6 €	

CRÊMES & LIQUEURS

Distillerie Michel Miclo, Alsace

Crèmes – Cassis, Framboise, Myrtille, Pêche de Vigne

Liqueurs – Bergamote, Café, Citron, Sureau, Violette

Chambord – Liqueur Royale de France

Framboise & Mûre

Sarti Rosa, Italie

Liqueur à base d'orange sanguine, de mangue et fruit de la passion

BIÈRES & CIDRES

	25cl	50cl
Bière pression:		
Blonde	4,50 €	9 €
Bière de Saison	5 €	10 €
Amer / Picon / Cynar	5 €	10 €
Monaco	5 €	10 €
Panaché	5 €	10 €
Bière au sirop	5 €	10 €
Bière sans alcool (<i>bouteille 33cl</i>)	4,50 €	
Suggestion de bières en bouteille (<i>33cl</i>)	A partir de 7 €	
Cidre Alsacien <i>Sautter</i>	5 €	

CRÉMANTS D'ALSACE & CHAMPAGNES À LA COUPE

	12,5cl
Crémant <i>Brut</i> - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	7,50 €
Crémant <i>Rosé Brut</i> - Cave du Vieil Armand - Wuenheim	9 €
Champagne <i>Extra Brut</i> - Première Cuvée - Bruno Paillard	17 €
Champagne Rosé Brut - Héritage - Jean-Noël Haton	19 €
Champagne Blanc de Blancs Brut - Héritage - Jean-Noël Haton	22 €

EAUX, JUS DE FRUITS & SOFTS

Eaux Lisbeth – <i>Bleue, Verte, Rouge</i>	50cl	4,50 €	100cl	9 €
San Pellegrino			50cl	6 €
Perrier			33cl	4,50 €
Jus de fruits				
<i>Ananas, Banane, Litchi, Orange, Pomme, Tomate</i>			25cl	4,50 €
T'Glacé de Lisbeth– <i>thé glacé à la pêche</i>			33cl	4,50 €
Sirop à l'eau			33cl	4,50 €

SIROPS

- Caramel
- Citron doux
- Gingembre
- Curaçao bleu
- Fraise
- Grenadine
- Menthe glaciale
- Menthe verte
- Orgeat
- Pêche
- Sucre de cane
- Sureau
- Vanille
- Violette

SODAS & ENERGY DRINKS

Coca Cola – <i>Original, Zéro</i>	33cl	4,50 €
Diabolo – <i>Sirop et Limonade</i>	33cl	4,50 €
Ginger beer – <i>Fever Tree</i>	20cl	5,00 €
Limonade – <i>Liness</i>	33cl	4,50 €
Orangina	25cl	4,50 €
Pom' de Lisbeth – <i>jus de pomme gazeux</i>	33cl	4,50 €
Red Bull	25cl	5 €
Crodino – <i>apéritif non alcoolisé aux agrumes</i>	17,5cl	5,5 €

TONICS

Miss Tonic – <i>Local</i>	33cl	4,50 €
Schweppes – <i>Indian Tonic, 4 agrumes</i>	25cl	4,50 €

Cocktails

— ET —

Mocktails

Nos barmen peuvent également réaliser vos
cocktails classiques, avec ou sans alcool.

COCKTAILS SIGNATURES

16 €

Douceur des Moines

Chartreuse verte, sucre de canne, crémant, feuilles de menthe

20cl

Pornstar Violettes

Vodka "Grey Goose", Chambord, jus de citron vert, nectar de maracuja, sirop de vanille, shooter de crémant à la violette

20+7cl

COCKTAILS DU MOMENT

14 €

Bergafizz's Cabaret

Gin Hendrick's Cabaret, liqueur de bergamote, jus de citron jaune, eau gazeuse

25cl

Berry Forest

Vodka, crème de myrtille, jus de citron vert, sirop de gingembre, eau gazeuse

25cl

Délice d'Automne

Rhum, purée de coco, Amaretto, jus de citron vert, sirop de vanille

15cl

Spritz Automnal

Calvados 20 ans, sirop de cannelle, cidre Alsacien, eau gazeuse

50cl

Cocktails Classiques

À la demande, à partir de 13 €

A partir de 15cl

MOCKTAILS SIGNATURES

II €

La Brume Violette

40cl

Jus de litchi, limonade, sirop de violette, jus de citron vert

Le Blue Moon

40cl

Jus de cranberry, jus d'ananas, limonade, sirop de curaçao bleu

L'Exotic Twist

40cl

Purée de coco, nectar de banane et maracuja, sirop de vanille

La Fraîcheur Végétale

40cl

Jus de pomme, jus d'ananas, jus de citron, sirop de menthe verte

Vins au

— VERRE —

Tous nos vins contiennent des Sulfites (12).

*Pour découvrir l'intégralité de notre cave et nos cuvées d'exception,
nous vous invitons à consulter notre Carte de Cave.*

VINS BLANCS ET ROSÉS

12,5cl

ALSACE

Gewurztraminer <i>Origine</i> – Cave du Vieil Armand – Wuenheim	7,50 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives – François Braun – Orschwihr	22 €
Muscat – Léon Baur – Eguisheim	9 €
Pinot Blanc – Paul Blanck – Kientzheim	7,50 €
Pinot Gris – Materne Haegelin – Orschwihr	9,50 €
Riesling – J-L Freudenreich – Eguisheim	7,50 €
Riesling <i>Vendanges Tardives</i> – Léon Baur – Eguisheim	15,50 €
Pinot Noir Rosé – Cave de Turkheim – Turkheim	7,50 €

BOURGOGNE

Chablis <i>HVE</i> – Domaine Millet	12 €
Coteaux Bourguignon – Louis Jadot	11,50 €

CÔTES DE PROVENCE

Château des Sarrins <i>Rosé Bio</i> – Domaine des Sarrins	8 €
---	-----

LANGUEDOC

Chardonnay <i>Colombette Bio</i> – Famille Pugibet	7,50 €
--	--------

VALLÉE DE LA LOIRE

Sauvignon <i>Petit Bourgeois</i> – Henri Bourgeois	7,50 €
--	--------

VINS ROUGES

12,5cl

ALSACE

Pinot Noir *Terre Chaude Bio* – E. Schueller – Husseren-les-Châteaux 7,50 €

BORDEAUX

L'Arlequin – Château la Comédie 8 €

Château Regula – Le Luc 8 €

LOIRE

Chinon *Le Croquant Bio* – M. Plouzeau 9 €

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône – *Roulepiere* – Pierre Amadieu 7,50 €

Syrah *Reméage* – Les vins de Vienne 7,50 €

BOURGOGNE

Coteaux Bourguignon – Louis Jadot 11 €

Demi-Bouteilles

— DE VIN —

Tous nos vins contiennent des Sulfites (12).

Pour découvrir l'intégralité de notre cave et nos cuvées d'exception, nous vous invitons à consulter notre Carte de Cave.

Les millésimes peuvent varier.

ALSACE

37,5cl

SB66	Riesling <i>Tradition</i> – Vieil Armand	2022	23 €
SB65	Riesling <i>Cuvée Elisabeth Stumph</i> – Léon Baur	2023	25 €
SB64	Pinot gris <i>Cuvée Elise</i> – Materne Haegelin	2023	25 €
SB68	Pinot noir <i>Tradition</i> – Materne Haegelin	2018	25 €
SB69	Pinot noir <i>Les Prince Abbés</i> – Schlumberger	2022	26 €
SB67	Gewurztraminer <i>Vendanges Tardives Vorbourg</i> – Muré (50cl)	2018	48 €

CÔTES DU RHÔNE

SR30	St-Joseph <i>Les Capelets</i> – P. Amadieu	2020 / 2022	42 €
SR31	Vacqueyras – La Grangelière	2023	32 €

BOURGOGNE BLANC

SB79	Savigny-lès-Beaune – J. Fery	2023	69 €
------	------------------------------	------	------

BORDEAUX ROUGE

C519	Château L'Evangile – <i>Grand cru</i>	2002	220 €
C726	Château Margaux – <i>1er Grand Cru Classé</i>	2002	300 €
C500	Château La Conseillante	2002	170 €
C42	Château Haut Brion	2002	285 €
SR86	Château L'Arrosée St Emilion	2008	92 €

Bouteilles

— CRÉMANTS D'ALSACE —
& CHAMPAGNES

CRÉMANT D'ALSACE

12,5cl 37,5cl 75cl

François Braun – <i>Brut</i> – Orschwihr		29 €
Cave du Vieil Armand – <i>Brut</i> – Wuenheim	7,50 €	42 €
Cave du Vieil Armand – <i>Rosé Brut</i> – Wuenheim	9 €	48 €
J-L Freudenreich – <i>Brut</i> – Eguisheim		48 €
Muré “Grand Millésime 2017” – <i>Brut Bio</i> – Rouffach		73 €

CHAMPAGNES

	12cl	75cl	1.5L
Bruno Paillard – Première Cuvée – <i>Extra Brut</i>	17 €	90 €	195 €
Taittinger – <i>Brut</i>		90 €	200 €
Ruinart – <i>Brut</i>		110 €	220 €
Clan Destin – Boréal – <i>Brut</i>		130 €	–
Clan Destin – Les Revers – <i>Brut</i>		150 €	–
Taittinger – <i>Rosé</i>		120 €	240 €
Jean-Noël Haton – Héritage – <i>Rosé Brut</i>	19 €	110 €	–
Bruno Paillard – <i>Rosé Première Cuvée – Rosé Extra Brut</i>		130 €	280 €
Ruinart – <i>Rosé</i>		140 €	290 €
Pierre Péters – <i>Blanc de Blancs</i>		120 €	–
Jean-Noël Haton – Héritage – <i>Blanc de Blancs</i>	22 €	125 €	–
Mumm – Mumm de Cramant – <i>Blanc de Blancs</i>		180 €	–
Ruinart – <i>Blanc de Blancs</i>		–	375 €
Taittinger – Comtes de Champagne – <i>Blanc de Blancs</i>		330 €	–
Roederer – Cristal – <i>Brut</i>		380 €	–
Krug – Grande Cuvée 169 ^e Édition – <i>Brut</i>		560 €	–
<i>(Coffret bouteille et 2 flûtes)</i>			

CHAMPAGNES GRAND FORMAT

	3L	15L
Taittinger – Jéroboam – <i>Brut</i>	500 €	
Taittinger – Nabuchodonosor – <i>Brut</i>		2950 €

Boissons

CHAUDS

Toutes nos boissons peuvent être servies décaféinées.

Personnalisez votre boisson selon vos envies (lait, crème, sirop...).

CAFÉS & DÉCAFÉINÉS

Ristretto	3 €
Expresso	3 €
Double Expresso	5,50 €
Café Rallongé	3,50 €
Cappuccino, Moccacino	5,50 €
Café Viennois, Latte Macchiato, Café Frappé	6,50 €
Elsass Coffee (Eau de vie d'Alsace au choix)	14 €
<i>Framboise Sauvage, Marc de Gewurztraminer, Mirabelle, Poire, Vieille Prune, Vieux Kirsch</i>	
Irish Coffee	13 €

CHOCOLATS & GROGS

Chocolat Chaud, Chocolat Frappé	4,50 €
Chocolat Viennois	5,50 €
Grog	9 €
<i>Rhum brun, miel, citron, clou de girofle, cannelle, sirop de gingembre</i>	

SUPPLÉMENTS

Supplément Sirop	0,50 €
Supplément Lait / Crème	0,50 €
Supplément Crème Chantilly	1 €
Supplément Lait végétal	1 €

THÉS & INFUSIONS

4 €

Thés noirs

Darjeeling (*IGP, alliance de différents jardins Darjeeling*)

Breakfast (*BOP, nature et corsé*)

Grand Earl Grey (*Inde, arôme de bergamote*)

Thés verts

Sencha (*Chine, goût végétal*)

Jasmin (*Chine, goût floral*)

Menthe (*Thé à l'oriental*)

Thés blancs

Rose litchi (*Pétale de rose, note de litchi et framboise*)

Infusions et Rooïbos

Verveine menthe (*Alliance de feuille de verveine et menthe douce*)

Camomille (*Douce et savoureuse aux notes fleuries*)

Rooïbos aux épices (*Rencontre des agrumes et des épices*)

Spiritueux

— ALCOOLS FORTS —

Tous nos spiritueux peuvent être servis avec un adjuvant,
ou déclinés en Mule · Fizz · Tonic · Sour

(+5 €, avec un trait d'alcool supplémentaire)

WHISKYS, WHISKEYS ET BOURBONS

4cl

J&B <i>Ecosse</i>	9 €
Miclo – Welche's Whisky Faudey <i>Alsace, fumé 10ppm</i>	10 €
Tomatin <i>Ecosse - Highland, 12 ans</i>	12 €
Nikka – Miyagikyo <i>Japon</i>	15 €
Lagavulin <i>Ecosse - Islay, 16 ans, tourbé 35ppm</i>	30 €
Octomore – 15.2 <i>Ecosse - Islay, très tourbé 108,2ppm</i>	45 €
Jameson <i>Irlande</i>	9 €
Royal Oak – The Busker <i>Irlande</i>	10 €
Jack Daniel's – Old N°7 <i>Tennessee</i>	9 €
Willett – Old Bardstown <i>Kentucky</i>	10 €
Journeyman – Featherbone <i>Michigan</i>	16 €

CHARTREUSE

4cl

Chartreuse <i>Verte, Jaune</i>	9 €
Chartreuse – Liqueur d'Élixir 1605	19 €
Chartreuse – V.E.P. <i>Verte, Jaune</i>	30 €

RHUMS

4cl

Diplomatico – Reserva Exclusiva <i>Venezuela</i>	12 €
Planteray – PXXO <i>Barbade</i>	15 €
Don Papa – Rye Aged Cask <i>Philippines</i>	16 €
Zacapa – XO – <i>Guatemala</i>	30 €

COGNACS

4cl

Hennessy <i>VS</i>	10 €
La Guilde du Cognac – Borderie	15 €
Hennessy <i>XO</i>	30 €

ARMAGNACS

4cl

Château Laubade <i>VSOP</i>	10 €
Château Laubade <i>XO</i>	15 €
Domaine Tariquet <i>Hors d'âge</i>	20 €

CALVADOS 4cl

Pacory – Domfrontais Production Fermière *Hors d'Age* 12 €

Pacory – Domfrontais *20 ans* 18 €

Roger Groult – Doyen D'âge *35 ans* 35 €

GINS 4cl

Gordon's *Angleterre* 9 €
genièvre, citron, classique

Hendrick's – Cabaret *Ecosse* 10 €
floral, fruité, élégant

Forestier *Alsace* 12 €
herbacé, résineux, frais

Mare *Espagne* 14 €
herbes méditerranéennes, olive, thym

Ki No Bi – Sei *Japon* 16 €
agrumes japonais, épices, complexe

VODKAS

4cl

Nikka Coffey *Japon*

11 €

Belvédère *Pologne*

13 €

Grey Goose *France*

14 €

ALCOOLS SUD-AMÉRICAINS

4cl

Cachaça – Janeiro *Brésil*

9 €

Tequila – Espolon Blanco *Mexique*

12 €

Tequila – Espolon Reposado *Mexique*

14 €

Mezcal – Koch Elemental *Mexique*

16 €

EAUX DE VIE & LIQUEURS

4cl

Amaretto – Disaronno	7,50 €
Baileys	9 €
Chambord – Liqueur Royale de France <i>Mûres et Framboise</i>	9 €
Cointreau	9 €
Eau de Vie – Grande Réserve – Michel Miclo	10 €
<i>Framboise Sauvage, Marc De Gewurztraminer, Mirabelle, Poire, Vieille Prune, Vieux Kirsch</i>	
Get 27	7,50 €
Grand Marnier – Cordon Rouge	9 €
Jägermeister	7,50 €
Limoncello	7,50 €
Liqueurs – Michel Miclo	7,50 €
<i>Café, Bergamote, Plantes, Sureau</i>	
Menthe Pastille	7,50 €
Ratafia Champenois – Haton <i>Moût de raisins</i>	7,50 €
Sarti Rosa <i>Liqueur d'orange sanguine, mangue et fruit de la passion</i>	7,50 €

Tous nos spiritueux peuvent être servis avec un adjuvant,
ou déclinés en Mule · Fizz · Tonic · Sour

(+5 €, avec un trait d'alcool supplémentaire)

Snacking

Dès l'ouverture jusqu'à 22h

SNACKING

1, 7, 8, 11	Assiette de charcuteries	17 €
7, 8	Trilogie de fromages	13 €
1, 7, 8, 11	Assortiment de fromages et charcuteries	20 €
5	Panier de frites fraîches	5 €
10	Portion de salade verte	5 €
Sur demande	Suggestion de pâtisseries du jour *	à partir de 6,50 €

* Selon l'inspiration du jour et les disponibilités,
demandez la sélection à notre équipe.

Brasserie

Tous les après-midis de 14h à 18h

Hors soirées thématique et évènements spéciaux

SALÉ

1,5,7,8,10,11	Panini au Jambon de Parme Pesto, tomate, fromage, Accompagné d'une salade verte	17 €
7,8,12,14	Les 12 escargots traditionnels	20 €
5,8,10	Salade Automnale Noix, champignons, butternut, comté...	20 €
1,3,5,7,8,10,11	Le Bretzel Burger Steak haché charolais, sauce au poivre et confit d'échalote, Accompagné de frites fraîches et salade verte	25 €
1,3,7,10	Le Croustillant de pomme de terre façon Munstiflette Accompagné d'une salade verte	22 €
10	Knack - frites	13 €

SUCRÉ

13 €

- 1,3,7,8,12 **Le sorbet aux fruits arrosé de son alcool**
Au choix : Marc de Gewurtz, poire, mirabelle, framboise
- 1,3,7,8 **Café ou Chocolat Liégeois**
Glace vanille et café ou chocolat, chantilly, expresso ou chocolat
- 1,3,7,8,12 **Coupe Colonel**
Sorbet citron, vodka
- 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,...

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,...

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