



Les Violettes**** HÔTEL ET SPA

Le restaurant "Le Jardin des Violettes" propose une cuisine savoureuse alliant tradition
Alsacienne et modernité.

Le chef de cuisine et sa brigade mettent leur savoir-faire et leur créativité au service de
plats gourmands. Cuisine du monde et plats du terroir sauront séduire vos papilles.



A gueter !
Michaël Possner
Chef de cuisine

Accord vins et Boissons

A discretion au cours du repas : 36,00 € 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 (Blanc / Rouge / Campari)
Porto
Planteur
Bière (Picon / Amer / Cynar)
Mojito
Cocktail sans alcool
Apérol 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
Camas Chardonnay - Anne de Joyeuse - Languedoc
Clarendelle Rosé - Inspiré par Haut-Brion - Bordeaux
L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux

Vins Rouges

Pinot Noir d'Alsace - Terres Chaudes Bio - Edmond Schueller - Husseren-les-Châteaux
Clarendelle Rouge - Inspiré par Haut-Brion - Bordeaux
Côtes du Rhône - Famille Perrin - Orange
Chinon - Domaine de la Perruche - Loire
Coteaux Bourguignon - Charles et fille

Eaux, jus et Boissons chaudes

Eau plate & pétillante
Jus de fruits & sodas
Chocolat chaud
Thé / infusions / café / expresso / décaféiné

Carte du Restaurant

(Hors samedi soir)

Menu 3 plats au choix à 49,00 € : entrée-plat-fromage ou dessert

Menu 4 plats au choix à 65,00 € : entrée-poisson-viande-fromage ou dessert

A la carte : Entrée 17 € / Plat : 25 € / Fromage ou dessert : 11 €

Entrées

1,7,8,10,11, **Les cubes de chèvre frais, crumble de Parmesan**
Jambon Serrano et salade de roquette

1,3,5,7,8,11, **Le nougat de Foie gras de canard,** Supp de 6,50 €
12 Gel d'abricot et sa brioche maison

1,4,5,7,8,9, **La salade gourmande aux tranches de saumon,**
10,11 Billes de mozzarella et légumes croquants

Entrées Alsaciennes




7,12,14 **Les escargots traditionnels au beurre maison** X6 en menu
X12 à la carte/supp 7€

3,5,7,8,11 **La salade de cervelas et emmenthal,**
Roquette fraîche et vinaigrette à l'ancienne

Poissons

- 2,5,7,8,12 **Les queues de gambas marinées,**
Risotto Arborio fèves et courgettes, pesto d'herbes fraîches
- 4,5,7,11, **Le pavé de Cabillaud Skreï roti**
Houmous de lentilles Corail, carottes et cumin
- 1,3,4,7,12 **Le sandre grillé à la plancha**
Nem de choucroute, sauce au vin blanc

Viandes

- 1,6,7,8,9,1 **L'éfiloché d'épaule d'agneau confite**
0, 12 Mousseline de pommes de terre et son jus corsé
- 5,7,9,12 **Le filet de bœuf Français,** Supp de 12 €
Polenta aux tomates confites et son concassé
- 1,3,5,7,9,1 **Le burger façon Rossini**
0, 12 Accompagné de frites fraîches et mayonnaise aux épices
- 10,12 **La traditionnelle choucroute Alsacienne des Violettes** 

Plats Végétariens

- 5,7,8,12 **Le risotto Arborio fèves et courgettes,**
Pesto d'herbes fraîches
- 5,7,11,12 **Le houmous de lentilles corail, carottes et cumin**
Nem de choucroute

Fromage

- 7,8 **L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs**
Fromagerie Bouton d'or, Mulhouse

Desserts

- 1,3,7,8,12 **Le baba au rhum et agrumes**
- 1,3,7,8 **Le coco exotique,**
Mousse coco, cœur au fruit exotique, biscuit sablé
- 1,3,7,8 **Le choco-Praliné**
Biscuit et ganache chocolat, crème au praliné
- 1,3,7,8 **La crème brûlée au gingembre,**
Sorbet au citron vert

Prix net service compris

Menu Enfant

Menu 2 plats au choix à 17,00 € : plat - dessert

Plats

1,3,5,7,10,11 **Le cheeseburger, frites fraîches**

4,5,7,12 **Le cabillaud Skreï à la plancha,**
Frites fraîches ou Risotto de courgettes

Dessert

1,7 **La coupe de glace et sorbet**
(2 boules, parfum au choix selon disponibilités)

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

Amis des Violettes

L'équipe des Violettes à le plaisir de vous accueillir lors de ses soirées
« Amis des Violettes » :

À partir de 19h00 au niveau de notre Lounge Bar pour un apéritif à discrétion. Après ces premiers rafraichissements, nous vous recevrons dans notre restaurant pour profiter de la suite du repas :

Buffet d'entrée froides

Buffet chaud ou plat chaud servi à table

Buffet de fromages & desserts

Les boissons sont comprises de l'entrée au dessert :
vins, eau et café ou thé.

Les soirées se terminent vers 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)

De grandes tables sont dressées pour l'ensemble de nos convives.
Toutes nos soirées sont animées avec ambiance musicale

Au tarif de 89,00 € par personne

Programme 2024

Le Jeudi 7 Mars 2024 : Saveurs d'Asie

Buffet froid et chaud, spécialités asiatiques

Le Jeudi 4 Avril 2024 : Poisson d'Avril

Coquillages, poissons, fruits de mer et crustacés

Le Jeudi 02 Mai 2024 : Fête de l'Asperge

Nos asperges sous toutes leurs formes

Le Jeudi 06 Juin 2024 : Soirée Latino

Buffet de tapas espagnols, paëlla, etc...



Le Jeudi 4 Juillet 2024* : Garden Party

Buffet froid, grillades au barbecue, etc...



Les Jeudis 1er et 8 Aout 2024*



Les Vendredis 2 et 9 Aout 2024* :

Les Soirées blanches

Tous en blanc dans le jardin des Violettes !

Le Jeudi 5 Septembre 2024 : Soirée Orientale

Spécialités des Mille et une nuit, couscous, tajine, etc...

Le Jeudi 3 Octobre 2024 : Soirée Italienne

L'Italie en musique et dans l'assiette

Le Jeudi 7 Novembre 2024 : Bal des sorcières

Plat et buffet autour des champignons

Le Jeudi 5 Décembre 2024 : La magie de Noël

Buffet gastronomique à l'honneur, bûche de Noël...

* selon météo