



Hotel *** Restaurant
La Vallée Noble

Nos événements sur réservation

MAI | JEUDI
08 | 2025



**Le Restaurant de La Vallée Noble
renoue avec la Tradition
et propose sa formule revisitée
"Soirée Broche"**

**Menu avec en plat principal
le choix d'une viande grillée
au "feu de bois" dans notre broche**

Unsere Restaurant knüpft an die Tradition an
und bietet seine neu interpretierte Formel an „Spießabend“

Our Restaurant returns to Tradition
and offers its revisited formula Broche Dinner

NOUVEAU !

Service d'un Brunch à notre
façon, profitez d'un moment
privilegié et convivial.

Savourez un plateau
individuel de gourmandises
sucrées et salées
boisson chaude à volonté

MAI | SAM
31 | 2025

Service à partir de 11h00 jusqu'à 13h30
29 € par personne
Salle restaurant

Le temps d'un Brunch



Comprend votre boisson chaude :
café, cappuccino, chocolat chaud,
thés & tisanes Bio à volonté.

Trio de sandwichs de saison

Croissant farci aux oeufs brouillés (servi froid)

Pancake maison, arrosé de miel de Soultzmatt

Verrine de fromage blanc d'Alsace, coulis de fruits
et granola maison

Assortiment de fruits de saison découpés

Cake marbré maison

Jambon de pays d'Alsace & kougelhopf salé

Eau rafraîchissante aromatisée en libre service

En supplément :

commande omelettes variées

kougelhopf perdu, assiette de fromages



MAI

JEUDI

08

2025

Le Restaurant de La Vallée Noble
renoue avec la Tradition et propose
sa formule revisitée "Soirée Broche"



**Dîner Menu Broche à 39€
par personne
hors boissons**

Abendessen Menü am Spieß
39€ pro Person
ohne Getränke

Menu at €39 per person
excluding drinks

**Terrine du chef,
confit d'oignons et crudités**

Terrine des Küchenchefs,
Zwiebelkonfit und Rohkost
Homemade Chef's terrine,
onion confit and raw vegetables



Viande grillée dans notre broche au feu de bois

Fleisch vom Holzspieß

Meat grilled on our wood-fired spit

**Duo de longe de veau
et pièce de volaille "à la broche"**

Duo aus Kalbshende und Geflügelstück „am Spieß“

Duo of veal loin and piece of poultry "à la broche"

OU Oder – Or

**Gigot de cerf "à la broche" servi avec salade
et pommes de terre mitrailles confites au beurre.**

Sauce marchand de vin ou poivre

Hirschkeule „am Spieß“

Serviert mit Salat und in Butter eingelegten Mitrailles-Kartoffeln.

Sauce marchand de vin oder Pfeffer

Leg of venison "à la broche"

Served with salad and buttery confit potatoes.

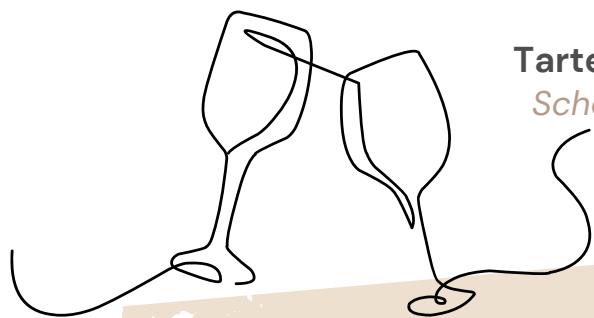
Wine or pepper sauce



Tartelette chocolat OU Tarte aux pommes façon Tatin

Schokoladen-Tartelette oder Apfelkuchen nach Tatin-Art

Chocolate tartlet or Tatin apple tart



Participation du Domaine BRUN de SOULTZ MATT
pour dégustation de vins à partir de 18h00
à l'extérieur de l'établissement
et proposition d'un accord sur le menu

Le temps d'un Brunch

MAI | SAMEDI | 2025
31

De 11h00 jusqu'à 13h30



**Au Restaurant, service
d'un Brunch à notre façon,
profitez d'un moment
privilegié et convivial.
Savourez un plateau
individuel de
gourmandises
sucrées et salées
boisson chaude à volonté**

Sur réservation

Comprend votre boisson chaude :
café, cappuccino, chocolat chaud,
thés & tisanes Bio à volonté.

Trio de sandwiches de saison

Croissant farci aux oeufs brouillés (servi froid)

Pancake maison, arrosé de miel de Soultzmatt

Verrine de fromage blanc d'Alsace,

coulis de fruits et granola maison

Assortiment de fruits de saison découpés

Cake marbré maison

Jambon de pays d'Alsace & kougelhopf salé

Eau rafraîchissante aromatisée en libre service

En supplément possible de commander :

omelettes variées

kougelhopf perdu

Assiette de fromages

Jus de fruits





Hotel ★★★ Restaurant
La Vallée Noble



Le Bar

Notre bar est ouvert du mardi au samedi de 15h00 à 22h30
Unsere Bar ist von Dienstag bis Samstag von 15:00 bis 22:30 Uhr geöffnet.
Our bar is open from Tuesday to Saturday from 3pm to 10.30 pm



Le Snacking

**Nous tenons à votre disposition,
une carte de petite restauration à l'accueil de l'hôtel en dehors des
horaires d'ouverture de notre bar & restaurant**

*Wir halten für Sie eine Karte mit kleinen Speisen an der Hotelrezeption
außerhalb der Öffnungszeiten unserer Bar & Restaurant bereit*
*We have a snack menu available at the hotel reception desk
outside our bar & restaurant opening hours*



Le Restaurant

Ouvert du mardi au samedi soir de 18h30 à 21h00
Geöffnet von Dienstag bis Samstagabend
Open from Tuesday to Saturday evening

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais
Unsere Gerichte werden vor Ort aus frischen Zutaten zubereitet
Our dishes are prepared on site using fresh ingredients



Hotel ★★★ Restaurant
La Vallée Noble

Lieu Dit Finkerwaeldélé - 68570 - Soultzmatt - France
+33 3 89 47 65 65 - contact@valleenoble.com





Hotel ★★★ Restaurant
La Vallée Noble



Les Entrées – Vorspeisen – Starters

Le Végétarien

12 €

Carpaccio de courgettes, gremolata maison, feta et pistache grillée

*Zucchini-Carpaccio, hausgemachte Gremolata, Feta und geröstete Pistazien
Carpaccio of zucchini, homemade gremolata, feta cheese and grilled pistachio*

Le Croque-Monsieur revisité

13 €

Mille-feuille de croque-monsieur aux arômes de Truffe, Jambon Blanc d'Alsace et Bargkass

*Mille-feuille aus Croque-Monsieur mit Trüffelaromen, Weißer Schinken aus dem Elsass und Bargkass
Mille-feuille of croque-monsieur with truffle aromas, Alsatian white ham and Bargkass*

Les Gambas

16 €

Blinis de maïs maison, salade de maïs / grenade / noisette, gambas snackées et émulsion corsée

*Hausgemachte Mais-Blinis, Mais-/Granatapfel-/Haselnusssalat, gesnackte Gambas.
Und seine kräftige Emulsion
Homemade corn blinis, corn / pomegranate / hazelnut salad, snacked prawns And its spicy emulsion*

Le Foie Gras

23 €

Foie gras de la Ferme du Puntoun, chutney et Kougelhopf toasté

*Foie gras von der Ferme du Puntoun, Chutney und getoasteter Gugelhupf
Foie gras from Ferme du Puntoun, chutney and toasted Kougelhopf*

Prix nets TTC, service compris

*All taxes and service included
Netto-Preise Dienstleistung inklusive*

**Nous vous remercions de nous faire part
de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.**

*Wir danken Ihnen, uns jegliche Unverträglichkeiten oder Allergien bei der Bestellung mitzuteilen.
Informationen zu Allergenen sind auf Anfrage erhältlich*

*We thank you for informing us of any intolerance or allergy at the time of ordering.
Information regarding allergens is available upon request*



Hotel ★★★ Restaurant
La Vallée Noble

Lieu Dit Finkerwaeldélé – 68570 – Soultzmatt – France
+33 3 89 47 65 65 – contact@valleenoble.com





Les Plats – Gerichte – Dishes

Viandes en provenance de France – Fleisch auf Frankreich – Meat from France

Le Cochon ✨

25 €

Côte de cochon d'Alsace, cuisson basse température, risotto d'épeautre et légumes

*Elsässer Schweinskotelett, Niedrigtemperaturgaren, Dinkelrisotto und Gemüse
Chop of Alsatian pig, cooked at low temperature, spelt risotto and vegetables*

Le Boeuf

32 €

Pièce du boucher, pommes de terre et légumes

*Metzgerstück, Kartoffeln und Gemüse
Butcher's cut, potatoes and vegetables*

Entre Terre & Mer ✨

28 €

Veau & Gambas, sauce Armoricaïne et légumes

*Kalbfleisch & Gambas, Armoricaïne-Sauce und Gemüse
Veal & Prawns, Armorican sauce and vegetables*

Retour de Pêche ✨

28 €

Trio de la mer selon arrivage, risotto Milanais

*Trio de la mer je nach Ankunft, Risotto Milanese
Seafood trio according to availability, Milanese risotto*

Le Végétarien 🌱 ✨

18 €

Ramen de légumes, oeuf mollet, jus corsé aux saveurs asiatiques

*Gemüse-Ramen, weiches Ei, kräftiger Saft mit asiatischen Aromen
Vegetable ramen, soft-boiled egg, spicy Asian gravy*



✨ Sélection bon cadeau Secretbox





Hotel ★★★ Restaurant
La Vallée Noble



Menu selon notre sélection sur ardoise

*Bitte die Tafel einsehen
Menu based on our selection on board*

Entrée selon ardoise, plat au choix selon ardoise & dessert au choix : carte des desserts ou ardoise

*Vorspeise, Hauptgericht & Dessert
Starter, main course & dessert*

39 €

Entrée selon ardoise & plat au choix selon ardoise ou

Plat au choix selon ardoise

& dessert au choix : carte des desserts ou ardoise

*Vorspeise & Hauptgericht oder Hauptgericht & Dessert
Starter & main course or main course & dessert*

34 €

Les Enfants jusqu'à 12ans

*Für unsere kleinen Feinschmecker (bis zu 12 Jahren)
For our young gourmet (until 12 years-old)*

15 €

Filet de poisson du moment

Fischfilet des Tages – Fish filet of the day

Ou – oder – or

Volaille, poêlée de légumes, pommes de terre

Geflügel, Gebratenen Gemüse, Potatoes

Poultry, Seasonal vegetables, potatoes

Ou – oder – or

Burger au boeuf – Potatoes maison

Rindfleisch-Burger – Hausgemachte Kartoffeln

Beef Burger – Homemade Potatoes –

Coupe de glace deux boules, parfums au choix

Vanille, chocolat...

Zwei Eis Kugel : Vanille, Schokolade...

Two scoops of ice cream : Vanilla, Chocolate...

Ou – oder – or

Moelleux chocolat

Schokoladenmuffin – Soft chocolate cake

&

1 boisson au choix : Sirop à l'eau, limonade, eau

1 Getränk nach Wahl: Sirup mit Wasser, Limonade, Wasser

1 drink of your choice: water syrup, lemonade, water



Hotel ★★★ Restaurant
La Vallée Noble

Lieu Dit Finkerwaeldélé – 68570 – Soultzmatt – France
+33 3 89 47 65 65 – contact@valleenoble.com



Le Fromage – Der Käse – Cheese

Assortiment de fromages affinés

14 €

Auswahl von gereiften Käsesorten
Selection of aged cheeses

Les Desserts – Nachtisch – Desserts

Le Chocolat ✨

11 €

Sphère chocolat au lait façon Rocher, cœur caramel, cacahuètes, sorbet passion

Sphäre aus Milkschokolade nach Rocher-Art, Karamellherz, Erdnüsse, Passionsfrucht-Sorbet
Rocher-style milk chocolate sphere, caramel heart, peanuts, passion fruit sorbet

Pistache et Fraise ✨

11 €

Finger pistache et fraise avec son sorbet
(Finger pistache, ganache montée, fraises fraîches, gel fraise)

Pistazienfinger, montierte Ganache, frische Erdbeeren, Erdbeer-Gel
Finger pistachio, ganache, fresh strawberries, strawberry gelatine

Le Baba au Rhum ✨

10 €

Minestrone de fruits frais aux notes épicées, chantilly vanillée

"Baba au rhum", Minestrone aus frischen Früchten mit würzigen Noten, Vanilleschlagsahne
"Baba au rhum", Fresh fruit minestrone with spicy notes and vanilla whipped cream



Sélection bon cadeau Secretbox





Hotel *** Restaurant
La Vallée Noble



Les boissons

Eaux & Softs

Eau Lisbeth rouge, verte ou bleue	50 cl 3.50 €	100 cl 5,00 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro 33 cl		3,80 €
T'Glacé Lisbeth, Limonade, Pom' de Lisbeth, Miss Tonic 33 cl		3,80 €
Jus de fruit : Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate 20 cl		3,50 €
Orangina 25 cl		3,80 €

Les vins

Les vins au verre

15 cl

AOC Alsace Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat	5,00 €
AOC Pinot Noir d'Alsace	5,00 €
AOC Alsace Grand Cru Zinnkoepflé (Riesling, Gewurztraminer)	8,00 €
AOC Bordeaux rouge	7,00 €
AOC Côte du Rhône rouge	6,00 €

L'Alsace AOC

2022	Crémant brut "Cuvée Jean Nicolas" Chateau Wagenbourg	25,00 €
2022	Crémant rosé Domaine Nicollet	28,00 €
2022	Riesling Domaine Nicollet	22,00 €
2022	Riesling "Grandes lignes" Domaine Léon Boesch	35,00 €
2023	Riesling Château Wagenbourg Famille Klein	23,00 €
2022	Pinot Gris "Le Coq" Domaine Léon Boesch	35,00 €
2023	Pinot Gris Château Wagenbourg Famille Klein	22,00 €
2022	Pinot Gris Domaine Nicollet	22,00 €
2023	Muscat Domaine Nicollet	20,00 €
2023	Gewurztraminer Château Wagenbourg Famille Klein	25,00 €
2023	Pinot Blanc Château de Wagenbourg	20,00 €
2023	Pinot Blanc Domaine Nicollet	20,00 €
2022	Sylvaner "Velouté" Domaine Nicollet	22,00 €
2022	Pinot Noir Chateau Wagenbourg Famille Klein	25,00 €
2022	Pinot Noir Domaine Nicollet	22,00 €
2022	Pinot Noir "Les Jardins" Domaine Léon Boesch	30,00 €
2022	Pinot Noir "Luss" Domaine Léon Boesch	35,00 €

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



Hotel *** Restaurant
La Vallée Noble

Lieu Dit Finkerwaeldélé - 68570 - Soultzmatt - France
+33 3 89 47 65 65 - contact@valleenoble.com





Vins rouges

Bourgogne

2018	Mercurey 1er Cru Clos du Paradis Domaine Voarick	58 €
2017	Mercurey 1er Clos du Paradis Domaine Michel Picard	58 €
2016	Hautes côtes de Nuits Soufflot	40 €
2016	Hautes de côtes de Nuits Domaine Michel Picard	49 €
2014	Bourgogne Pinot Noir Domaine Lambert de Valentinois	45 €
2021	Bourgogne Pinot Noir Domaine Lambert de Valentinois	35 €

Beaujolais

2021	Morgon "Grands Gras"	39€
2022	Beaujolais Villages Vignerons de Bel Air	27 €
2022	Saint Amour "La Victorine" Domaine Jacques Charlet	29 €
2021	Juliéna "Hiver Festif" Vignerons de Bel Air	27 €
2021	Brouilly Château de Fouilloux Vignerons de Bel Air	34 €

Côte du Rhône

2017	Gigondas "Pierre Aiguille" Paul Jaboulet	45 €
2022	IGP collines Rhodaniennes "Mandrin" Famille Gaillard	25 €
2017	Châteauneuf-du-Pape "Vieux Clocher" Domaine Arnoux	74 €

Languedoc Roussillon

2022	IGP Pays de l'Hérault "Combe Calcaire" Mas Daumas Gassac	25€
------	--	-----

Bordeaux

2016	Graves Château Haut Reys	42 €
2019	Lalande-de-Pomerol Chateau Haut Caillou	55 €
2020	Saint Emilion Fortin Plaisance	59 €

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

