



Hotel \*\*\* Restaurant  
La Vallée Noble

## Nos événements sur réservation

A l'occasion du Week-end de Pâques,  
notre Restaurant propose

AVRIL | SAM  
19 | 2025

un menu unique à 55 € par personne hors boissons

*Anlässlich des Osterwochenendes, bietet unser Restaurant  
am Samstag, den 19. April 2025  
ein einmaliges Menü zu 55 € pro Person ohne Getränke*

For Easter Weekend, our Restaurant offers  
on Saturday 19 April 2025  
a unique menu at €55 per person excluding drinks



MAI | JEUDI  
08 | 2025



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

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

## 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 Soultzmat

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



# MENU DE *Pâques*

## Amuse Bouche

### **Espuma d'asperges vertes**

Espuma von grünem Spargel  
Welcome plate green asparagus espuma



## ENTREE

### **Asperges blanches rôties,**

### **émulsion de sauce Hollandaise, concassée de noisettes**

Gebratener weißer Spargel, Emulsion aus Sauce Hollandaise, Haselnuss-Concassée  
Roasted white asparagus, Hollandaise sauce emulsion, chopped hazelnuts

## PLAT AU CHOIX

### **Epaule d'agneau confite 7 heures, légumes glacés, jus au romarin**

7 Stunden kandierte Lammschulter, glasiertes Gemüse, Rosmarinjus  
7-hour lamb shoulder confit, glazed vegetables, rosemary jus

ou

### **Cabillaud rôti, mousseline de céleri, beurre blanc, Harenckä**

Gebratener Kabeljau, Selleriemousseline, Beurre blanc Harenckä  
Roast cod, celery mousseline, beurre blanc Harenckä

## DESSERT

### **Sphère au chocolat au lait façon "Rocher", cacahuète, caramel au beurre salé, sorbet passion**

Kugel aus Milkschokolade nach „Rocher“-Manier,  
Erdnuss, Karamell mit gesalzener Butter, Passionsfrucht-Sorbet  
Milk chocolate sphere 'Rocher' style,  
peanut, salted butter caramel, passion fruit sorbet

### **Menu unique**

**le Samedi 19 avril 2025**

à 55 €uros par personne

Dîner hors boissons

## Mignardises

## POUR LES ENFANTS



### **Suprême de volaille, jus de viande, purée de pommes de terre & légumes**

### **Moelleux au chocolat, boule de glace vanille**

Geflügelbrust, Fleischjus, Kartoffelpüree & Gemüse  
Moelleux au chocolat, Kugel Vanilleeis  
Chicken supreme, gravy, mashed potatoes & vegetables  
Moelleux au chocolat, scoop of vanilla ice cream

jusqu'à 12 ans, Menu à 19€ hors boissons



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  
heures 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](mailto:contact@valleenoble.com)





## 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 Forêt Noire et Bargkass**

*Mille-feuille aus Croque-Monsieur mit Trüffelaromen, Schwarzwälder Schinken und Bargkass  
Mille-feuille of croque-monsieur with truffle aromas, Black Forest 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*





## 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*





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 de la ferme-auberge du Buchwald à Breitenbach (68380)**

14 €

*Auswahl von gereiften Käsesorten von der Ferme-Auberge du Buchwald in Breitenbach  
Selection of aged cheeses*

## Les Desserts - Nachtisch - Desserts

### **Le Chocolat ✨ Sphère chocolat au lait façon Rocher, cœur caramel, cacahuètes, sorbet passion**

11 €

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

### **Pistache et Fraise ✨ Finger pistache et fraise avec son sorbet (Finger pistache, ganache montée, fraises fraîches, gel fraise)**

11 €

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

### **Le Baba au Rhum ✨ Minestrone de fruits frais aux notes épicées, chantilly vanillée**

10 €

*"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*





# 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

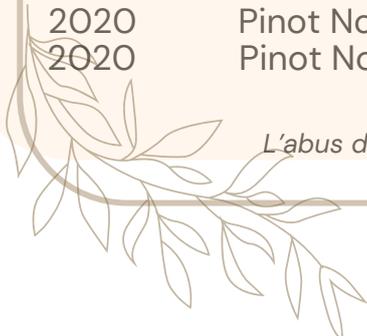
	15 cl
AOC Alsace Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat	5,00 €
AOC Pinot Noir d'Alsace	5,00 €
AOC Alsace Grand Cru Zinnkoepflé (Riesling, Gewurztraminer)	8,00 €
AOC Bordeaux rouge	7,00 €
AOC Côte du Rhône rouge	6,00 €

## 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 €
2021	Riesling "Grandes lignes" Domaine Léon Boesch	35,00 €
2020	Riesling Château Wagenbourg Famille Klein	23,00 €
2021	Pinot Gris "Le Coq" Domaine Léon Boesch	35,00 €
2021	Pinot Gris Château Wagenbourg Famille Klein	22,00 €
2020	Pinot Gris Domaine Nicollet	22,00 €
2020	Muscat Domaine Nicollet	20,00 €
2021	Gewurztraminer Château Wagenbourg Famille Klein	25,00 €
2021	Pinot Blanc Château de Wagenbourg	20,00 €
2020	Pinot Blanc Domaine Nicollet	20,00 €
2021	Sylvaner "Velouté" Domaine Nicollet	22,00 €
2023	Pinot Noir Chateau Wagenbourg Famille Klein	25,00 €
2020	Pinot Noir Domaine Nicollet	22,00 €
2020	Pinot Noir "Les Jardins" Domaine Léon Boesch	30,00 €
2020	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*





# 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 €

## Bordeaux

2016	Graves Château Haut Reys	42 €
2019	Lalande-de-Pomerol Chateau Haut Caillou	55 €

*Prix nets, service compris.*

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

