



Hotel *** Restaurant
La Vallée Noble



Les Soirées à thème sur réservation

A l'occasion de la Saint Valentin,
notre Restaurant propose le vendredi 14 et le samedi 15 février
2 soirées romantiques avec un menu unique spécialement conçu
pour les amoureux qui souhaitent partager
un moment de gourmandise à 2

*Anlässlich des Valentinstags,
bietet unser Restaurant am Freitag, den 14. und Samstag, den 15.2.
2 romantische Abende mit einem einzigartigen Menü, das speziell für Verliebte
zusammengestellt wurde, die gemeinsam
einen Moment der Gaumenfreuden zu zweit*

To celebrate Valentine's Day,
our Restaurant is offering on Friday 14 and Saturday 15 February
2 romantic evenings with a unique menu specially designed for lovers who wish to
share a moment of indulgence for 2



Jeudi 27 février 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'



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

MENU

Saint Valentin

Amuse Bouche



Oeuf parfait "Caccio pepe"

Perfektes Ei „Caccio pepe“.
Perfect egg "Caccio pepe"



Magret de canard miel-cassis, polenta grillée, légumes du moment

Entenbrust mit Honig und Johannisbeeren, gegrillte Polenta,
Gemüse des Augenblicks
Honey and blackcurrant duck breast, grilled polenta,
vegetables of the moment

OU

Dos de cabillaud, risotto d'épeautre et bouillon thaï

Kabeljau-Rücken, Dinkelrisotto und Thai-Bouillon
Cod fillet, spelt risotto and Thai broth



Dessert à partager : Entremets chocolat blanc, framboise, litchi

Dessert zum Teilen: Entremets aus weißer Schokolade, Himbeere, Litschi
Special dessert to share: White chocolate, raspberry and lychee entremets



Mignardises

Menu à 52 euros par personne hors boissons

Menu UNIQUE servi le vendredi 14 et le samedi 15 février 2025.

Sur réservation

par téléphone : 03 89 47 65 65

Par e-mail : contact@valleenoble.com

Soirée Broche !

Le Restaurant de
La Vallée Noble
renoue avec la Tradition
et propose sa formule revisitée
"Soirée Broche"
le jeudi 27 février 2025

Soirée sur
Réservation
contactez nous!

Menu à 39€ par personne hors boissons

Entrée - Vorspeise - Starter

Terrine du chef, confit d'oignons et crudités
Terrine des Chefs, Zwiebelconfit und Rohkost
Chef's terrine, onion confit and raw vegetables



Plat - Gericht - Main course

Duo de longe de veau et pièce de volaille "à la broche"
Duo aus Kalbshende und Geflügelstück „am Spieß“.
Duo of veal loin and 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 potatoes
confit in butter. Wine or pepper sauce*

Dessert

Tartelette chocolat **ou** Tarte aux pommes façon Tatin
*Schokoladen-Törtchen **oder** Apfelkuchen nach Tatin-Art*
*Chocolate tartlet **or**Tatin apple tart*



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





Les Entrées - Vorspeisen - Starters

L'Oeuf **13 €**
Oeuf parfait bio, 
crème onctueuse aux champignons de "la Pleurotière" à Soultzmatt

*Perfektes Bio-Ei, samtige Pilzcreme von „La Pleurotière“ in Soultzmatt
Perfect egg, velvety mushroom cream from "La Pleurotière" in Soultzmatt*

Le Céleri **12 €**
En Velouté, oignon d'Alsace saisi et rôti & gratons

*Sellerie-Velouté, geröstete Elsässer Zwiebel, mit einem Hauch knuspriger Grieben
Celery velouté, roasted Alsace onion, with a hint of crispy cracklings*

Le Foie Gras **22 €**
**Ballotine en feuille de nori,
chutney maison & kougelhopf légèrement toasté**

*Enteleber in Noriblatt, hausgemachtem Chutney und leicht getoastetem Kougelhopf
Foie gras ballotine wrapped in nori sheet, homemade chutney, and lightly toasted kougelhopf*

L'Ombre Chevalier **17 €**
En gravlax, condiment jaune d'oeuf, gel pomme verte & Wasabi

*Gravlax vom Ombre chevalier mit Gelbweiß-Condiment
Gravlax of char with yellow egg yolk condiment*

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

La Volaille

25 €

Suprême de volaille jaune, farci aux arômes des bois

*Zartschmelzende gefüllte Geflügel mit Aromen des Waldes
Melt-in-your-mouth stuffed poultry with woodland aromas*

Le Boeuf (200G)

31 €

Filet de boeuf, sauce aux girolles

*Rinderfilet, Pfifferlingssauce
Beef fillet with chanterelle mushroom sauce*

Le Bar

26 €

Bar rôti, tajine d'oignon et raisin au safran, semoule pistache

*Gebratener Wolfsbarsch, Zwiebel-Tajine mit Safrantrauben, Pistaziengrieß
Roast sea bass, saffron onion and grape tagine, pistachio semolina*

**Nos plats sont accompagnés
de pommes de terre façon du Chef
ou d'une poêlée de légumes oubliés**

*Unsere Gerichte werden mit Kartoffeln nach Art des Chefs
oder mit vergessenen Gemüsesorten serviert.
Our dishes are served with Chef's potatoes or pan-fried forgotten vegetables*

Le Végétarien

18 €

Ramen de légumes, oeuf mollet au soja

*Gemüse-Ramen, weiches Soja-Ei
Vegetable ramen with soya soft-boiled egg*





Hotel *** Restaurant
La Vallée Noble



Menu carte

Au choix selon notre sélection sur ardoise

*Bitte die Tafel einsehen
Make your own choice, please check the board*

1 entrée, 1 plat & 1 dessert au choix

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

39 €

1 entrée & 1 plat ou 1 plat & 1 dessert

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

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

Les Desserts - Nachtisch - Desserts

Le Baba au Rhum 11 €
Minestrone de fruits exotiques, chantilly vanillée

Baba au rhum Minestrone aus exotischen Früchten, Vanilleschlagsahne
Baba au rhum Exotic fruit minestrone with vanilla whipped cream

Les Agrumes 10 €
Parfait glacé aux agrumes, coque meringuée

Eisparfait mit Zitrusfrüchten, Meringue-Schale
Citrus iced parfait with meringue shell

La Pomme 10 €
Façon Tatin, crème au Calvados, glace à la crème d'Isigny

Der Apfel Tatin-Art, Calvados-Sahne, Isigny-Cremeeis
Apple's Tatin-style, Calvados cream, Isigny cream ice cream

Le Sablé 11 €
Aux 2 sésames, chocolat "Xoco" 70% pur origine, Honduras & glace au café blanc

Zweisamen-Sablé, 70%-Schokoladenmousse und weiße Kaffee-Eiscreme
Two sesame shortbread, 70% chocolate mousse, and white coffee ice cream





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

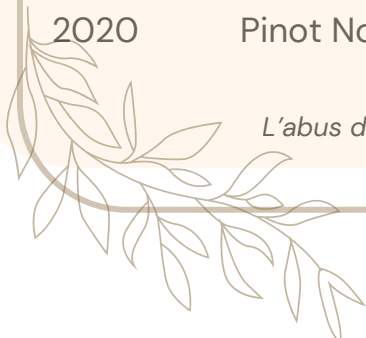
AOC Alsace Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat	5,00 €
AOC Pinot Noir d'Alsace	5,00 €
AOC Pinot Noir Rosé d'Alsace	5,00 €
AOC Alsace Grand Cru	8,00 €
AOC Bordeaux rouge	7,00 €
AOC Côte du Rhône rouge	6,00 €

L'Alsace AOC

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	21,00 €
2020	Pinot Gris Domaine Nicollet	22,00 €
2021	Muscat Château Wagenbourg Famille Klein	21,00 €
2020	Muscat Domaine Nicollet	20,00 €
2021	Gewurztraminer Château Wagenbourg Famille Klein	21,00 €
2021	Pinot Blanc Château de Wagenbourg	20,00 €
2020	Pinot Blanc Domaine Nicollet	20,00 €
2021	Sylvaner "Velouté" Domaine Nicollet	20,00 €
2020	Pinot Noir Domaine Nicollet	20,00 €
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 €
2020	Saint Amour Domaine J-F Protheau	29 €
2021	Fleurie "la Calèche" Vignerons de Bel Air	32 €
2021	Juliéna "Hiver Festif" Vignerons de Bel Air	27 €
2021	Brouilly Château de Fouilloux Vignerons de Bel Air	34 €

Côte du Rhône

Blanc

2023	Costières de Nîmes "Galets blanc" Château Mourgues de Grès	24 €
------	--	------

Rouge

2017	Gigondas "Pierre Aiguille" Paul Jaboulet	45 €
2022	IGP collines Rhodaniennes "Mandrin" Famille Gaillard	25 €
2022	Costière de Nîmes "Galets rouge" Château Mourgues du Grès	25 €
2022	"Petit vin des Bosquets" VDF Domaine des Bosquets	22 €
2021	Vacqueyras "La Pourpre" Domaine Ogier	38 €
2017	Châteauneuf-du-Pape "Vieux Clocher" Domaine Arnoux	74 €
2017	Saint Joseph "Le grand Pompée" Paul Jaboulet	49 €

Languedoc Roussillon

2022	Faugères "Les Amandiers de la Liquière" Domaine Liquière	30 €
2022	IGP Pays de l'Hérault "Combe Calcaire" Mas Daumas Gassac	25 €

Bordeaux

2020	Médoc Montfort Bellevue	35 €
2018	Saint Estèphe Bel Air Ortet	40 €
2016	Graves Château Haut Reys	42 €

Prix nets, service compris.

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

