



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





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 & Wassabi

*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

L'Agneau (200G) 27 €
En 2 façons, confit et rôti, équilibré en saveurs

*Lamm in zwei Zubereitungsarten, konfiert und geröstet, ausgewogen im Geschmack
Lamb prepared in two ways, confit and roasted, perfectly balanced in flavors*

La Volaille 25 €
Suprême fondant, 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, sauce champignons (variété selon arrivage)


*Rinderfilet mit Morchelsauce, Wahl zwischen Pfifferlingen oder Steinpilzen
Beef filet with morel sauce, choice of chanterelles or porcini mushrooms*

Le Saumon sélection "Bömlo" 24 €
En pavé, snacké sur la peau, beurre blanc aux agrumes

*Lachsfileus-Buttersoßet „Bomlo“ mit Haut, mit Zitron
Salmon "Bomlo" fillet skin-on, with citrus beurre blanc*

**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 €
Pâtes complètes, courge butternut, harmonie végétarienne

*Vollkornnudeln und Butternut-Kürbis, eine vegetarische Harmonie
Whole grain pasta and butternut squash, a vegetarian harmony*





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 4 fromages affinés de la ferme-auberge du Buchwald à Breitenbach (68380)

14 €

*Auswahl von 4 gereiften Käsesorten
von der Ferme-Auberge du Buchwald in Breitenbach* Selection of 4 aged cheeses

Les Desserts - Nachtisch - Desserts

Le Marron Harmonie de marron et églantine, une douceur automnale

11 €

*Harmonie von Kastanien und Hagebutte, eine herbstliche Süße
Harmony of chestnut and rosehip, an autumn delicacy*

L'Exotique Sphère glacée aux fruits exotiques, banane, mangue & passion

10 €

*Gefrorene Kugel mit exotischen Früchten: Mango, Banane, Passionsfrucht
Iced sphere with exotic fruits: mango, banana, passion fruit*

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

10 €

*Der Apfel, Tatin-Art, Calvados-Sahne, Isigny-Cremeeis
The Apple, Tatin-style, Calvados cream, Isigny cream ice cream*

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

11 €

*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

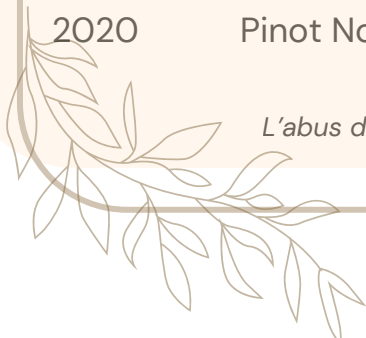
AOC Alsace Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat	5,00 €
AOC Pinot Noir d'Alsace	5,00 €
AOC Pinot Noir Rosé d'Alsace	5,00 €
AOC Alsace Grand Cru	8,00 €
AOC Bordeaux rouge	7,00 €
AOC Côte du Rhône rouge	6,00 €

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

2016	Pommard Domaine Michel Picard	59,00 €
2018	Mercurey 1er Cru Clos du Paradis Domaine Voarick	58,00 €
2017	Mercurey 1er Clos du Paradis Domaine Michel Picard	58,00 €
2018	Mercurey Domaine Garrey & Fils	35,00 €
2016	Hautes côtes de Nuits Soufflot	40,00 €
2016	Hautes de côtes de Nuits Domaine Michel Picard	49,00 €
2014	Bourgogne Pinot noir Domaine Lambert de Valentinois	45,00 €
2021	Bourgogne Pinot Noir Domaine Lambert de Valentinois	35,00 €

Beaujolais

2021	Morgon "Grands Gras"	39,00 €
2022	Beaujolais Villages Vignerons de Bel Air	27,00 €
2020	Saint Amour Domaine J-F Protheau	29,00 €
2021	Fleurie "la Calèche" Vignerons de Bel Air	32,00 €
2021	Juliéna "Hiver Festif" Vignerons de Bel Air	27,00 €
2021	Brouilly Château de Fouilloux Vignerons de Bel Air	34,00 €

Côte du Rhône

2021	Crozes Hermitage Vieux Clocher	39,00 €
2017	Gigondas "Pierre Aiguille" Paul Jaboulet	45,00 €
2018	Gigondas "Pierre Aiguille" Paul Jaboulet	45,00 €
2021	Vacqueyras "La Pourpre" Domaine Ogier	38,00 €
2017	Châteauneuf-du-Pape "Vieux Clocher" Domaine Arnoux	74,00 €
2017	Saint Joseph "Le grand Pompée" Paul Jaboulet	49,00 €

Bordeaux

2020	Médoc Montfort Bellevue	35,00 €
2018	Saint Estèphe Bel Air Ortet	40,00 €
2016	Graves Château Haut Reys	42,00 €
2020	Saint Emilion Fortin Plaisance	59,00 €

*Prix nets, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération*

