



Hotel ★★★ Restaurant  
La Vallée Noble



## Le Bar

**Notre bar est ouvert du mardi au samedi de 15h30 à 22h00**  
*Unsere Bar ist von Dienstag bis Samstag von 15:30 bis 22:00 Uhr geöffnet.*  
*Our bar is open from Tuesday to Saturday from 3.30 pm to 10.00 pm*



## Le Restaurant

**Ouvert du mardi au samedi soir de 18h30 à 20h30**  
*Geöffnet von Dienstag bis Samstagabend*  
*Open from Tuesday to Saturday evening*



## Le Snacking

**Petite restauration disponible au bar selon disponibilité**  
*Kleine Snacks sind je nach Verfügbarkeit an der Bar erhältlich*  
*Light refreshments available at the bar, subject to availability*



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 ✨

11 €

**Le potage de légumes de saison, quenelle de Bibeleskäs, chips de poireaux**

*Cremesuppe aus Gemüse der Saison, "Bibeleskäs"  
Seasonal vegetable soup, "Bibeleskäs"*

### La salade Alsacienne ✨

16 €

**Cervelas, emmental, oignons rouges**

*Elsässicher Salat : Cervelatwurst, Emmentaler Käse, rote Zwiebeln  
Alsatian salad : Cervelat sausage, Emmental cheese, red onions*

### Le Foie Gras ✨

21 €

**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

### La Volaille ✧

22 €

#### Ballotine de volaille jaune d'Alsace, poêlée de spätzlés et sauce Riesling

*Ballotine vom elsässischen Maishähnchen, gebratene Spätzle, Riesling-Sauce*  
*Ballotine of Alsatian free-range chicken, pan-fried spätzle, Riesling sauce*

### Le Bœuf ✧

24 €

#### Joues de boeuf mijotées à la bière, mousseline de pommes de terre et carottes glacées

*Fln Bier geschmorte Rinderbäckchen, Kartoffelpüree, glasierte Karotten*  
*Beer-braised beef cheeks, mashed potato purée, glazed carrots*

### Le Poisson ✧

26 €

#### Lieu Noir, tombée de choux vert, nid de cébettes et beurre blanc

*Saithe fillet, wilted green cabbage, spring onion nest, beurre blanc sauce*  
*Seelachsfilet, geschmorter Wirsing, Frühlingszwiebeln, Beurre-blanc-Sauce*

### Le Végétarien ✧

19 €

#### Risotto de petit épeautre aux légumes de saisons

*Risotto aus Einkorn mit Gemüse*  
*Einkorn risotto with vegetables*



Sélection bon cadeau Secretbox





Hotel \*\*\* Restaurant  
La Vallée Noble



## En formule Menu

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

### **Entrée + Plat & Dessert au choix**

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

**39 €**

### **Entrée & Plat au choix**

**ou**

### **Plat & Dessert au choix**

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

**34 €**

## Les Enfants jusqu'à 12 ans

*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, spätzlés**

*Geflügel, Gebratenen Gemüse, spätzlés*

*Poultry, Seasonal vegetables, spätzlés*

### **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**

### **Mousse au chocolat**

*Schokoladenmousse - Chocolate mousse*

**&**

### **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](mailto: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

### La Pomme ✧

9 €

**Tarte aux pommes Nati à l'Alsacienne & glace vanille,  
caramel beurre salé**

*Elsässische Apfeltarte, Vanilleeis, gesalzene Karamellbutter  
Traditional Alsatian apple tart, vanilla ice cream, salted butter caramel*

### Le Chocolat ✧

9 €

**Mousse gourmande au chocolat noir, copeaux de chocolat**

*Feine Mousse au Chocolat aus dunkler Schokolade, Schokoladenraspeln  
Dark chocolate mousse, chocolate shavings*

### La Gaufre ✧

9 €

**Gaufre, glace vanille, topping chocolat et chantilly**

*Waffel, Vanilleeis, Schokoladensoße und Schlagsahne  
Waffle, vanilla ice cream, chocolate topping and 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, Fraise 20 cl		3,50 €
Orangina 25cl		3,80 €

# Les vins

## Les vins au verre

15 cl

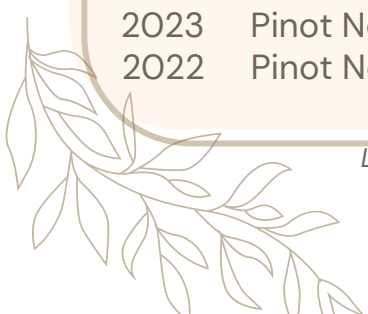
AOC Alsace Muscat, Riesling, Pinot Blanc Pinot Gris, Gewurztraminer	5,00 €
AOC Gewurztraminer vendanges tardives	10,00 €
AOC Pinot Noir d'Alsace	5,00 €
AOC Alsace Grand Cru Zinnkoepflé (Riesling, Gewurztraminer)	8,00 €
AOC Bordeaux rouge / Mourvèdre Pays d'Oc	7,00 €
AOC Côte du Rhône rouge	6,00 €

## L'Alsace AOC

2022	Crémant brut "Cuvée Jean Nicolas" Château Wagenbourg	25,00 €
2022	Crémant rosé Domaine Nicollet	28,00 €
2023	Muscat Domaine Nicollet	20,00 €
2024	Les Grès a Voltzia Château Wagenbourg	26,00 €
2022	Riesling Domaine Nicollet	22,00 €
2023	Riesling Château Wagenbourg Famille Klein	23,00 €
2023	Riesling Grand Cru Zinnkoepflé Domaine Nicollet	33,00 €
2023	Pinot Blanc Château de Wagenbourg	20,00 €
2023	Pinot Blanc Domaine Nicollet	20,00 €
2023	Pinot Blanc Auxerrois Domaine Philippe Brun	21,00 €
2023	Pinot Gris Château Wagenbourg Famille Klein	22,00 €
2022	Pinot Gris Domaine Nicollet	22,00 €
2022	Sylvaner "Velouté" Domaine Nicollet	22,00 €
2023	Gewurztraminer Château Wagenbourg Famille Klein	25,00 €
2023	Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé Château Wagenbourg	37,00 €
2023	Pinot Noir fût de chêne Domaine Philippe Brun	26,00 €
2022	Pinot Noir Château Wagenbourg Famille Klein	25,00 €

*Prix nets, service compris.*

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





## Vins blancs

### Provence

2023 IGP Méditerranée Viognier "Sainte-fleurs" Domaine de Triennes 36 €

### Languedoc Roussillon

2023 Faugères "Les Amandiers de la Liquière" Domaine Liquière" 33 €

## Vins rouges

### Bourgogne

2023 Bourgogne Pinot noir " Les Buissonniers" Vignerons de Buxy 30 €  
2018 Mercurey 1er Cru Clos du Paradis Domaine Voarick 58 €  
2016 Hautes de côtes de Nuits Domaine Michel Picard 49 €

### Beaujolais

2022 Saint Amour "La Victorine" Domaine Jacques Charlet 29 €

### Côte du Rhône

2022 IGP Collines Rhodaniennes "First Flight " Domaine Bott 42 €  
2022 IGP Vaucluse "Grain de Grenache" Domaine de la Monardière 27 €  
2022 IGP Collines Rhodaniennes "Mandrin" Famille Gaillard 28 €  
2023 Gigondas Domaine Saint Damien 45 €  
2022 Gigondas Domaine des Fontnobles 42 €  
2019 Lirac "Plateau des chênes" Famille Brechet 47 €

### Languedoc Roussillon

2023 Côte du Roussillon "Zoé" Domaine Parcé Frères 29 €  
2023 Pic Saint-Loup Domaine Château de Cazeneuve 42 €

### Provence / Corse

2019 Côte de Provence Cru Classé Domaine Rimauresq 58 €  
2021 Patrimoine Cuvée Tradition Domaine Montemagni 50 €

### Bordeaux

2022 Mouton Cadet "Héritage" 29 €  
2020 Graves Château les Clauzots 38 €  
2019 Lalande-de-Pomerol Château Haut Caillou 55 €

*Prix nets, service compris.*

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

