



Hotel ★ ★ ★ Restaurant
La Vallée Noble



Lieu Dit Finkerwaeldélé
68570 SOULTZMATT



+33 3 89 47 65 65



contact@valleenoble.com

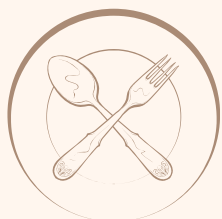


Le Bar

Notre bar est ouvert du mardi au samedi à partir de 15h30

Unsere Bar ist von Dienstag bis Samstag von 15:30 Uhr geöffnet

Our bar is open from Tuesday to Saturday from 3.30 pm



Le Restaurant

Ouvert du mardi au samedi soir à partir de 18h30

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





Les Entrées – Vorspeisen – Starters

Gaspacho de petits pois et concombre ✨



10 €

*Gartenerbsen und Gurken-Gaspacho
Garden peas and cucumber gaspacho*

Buddha Bowl ✨



16 €

Féta, pastèque, semoule, roquette, salsa de légumes

*Feta, Wassermelone, Grieß, Rucola und Gknackiger Gemüsesalsa
Feta, watermelon, couscous, rocket and crunchy vegetables salsa*

Burrata ✨



17 €

Burrata, tagliatelles de courgettes, pistaches, pesto menthe-basilic

*Burrata, Zucchini-Tagliatelle, Pistazien, Minz-Basilikum-Pesto
Burrata, courgette tagliatelle, pistachios, mint and basil pest*

Saumon mi cuit aux herbes (servi froid) ✨

15€

Melon, crevettes et vinaigrette au pamplemousse rose

*Halbgegarteter Lachs mit Kräutern (kalt serviert)
Melone, Garnelen und Vinaigrette mit rosa Grapefruit
Chilled salmon herbs, melon, prawns and pink grapefruit*

Foie gras de canard

22 €

Chutney de figues, kougelhkopf toasté

*Enten-Foie gras, Feigen-Chutney, gerösteter Gugelhupf
Duck foie gras, figs chutney and kougelhkopf toast*

Prix nets TTC, service compris

All taxes and service included

Netto-Preise Dienstleistung inklusive

**Nous vous remercions de nous faire part
de toute intolérance allergique 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*

*Please inform us of any intolerance or allergy at the time of ordering.
Information regarding allergens is available upon request*



✨ Sélection bon cadeau Secretbox ou Formule menu



Les Plats – Gerichte – Main courses

Viandes en provenance de France/UK/Argentine – Fleisch auf
Frankreich/UK/Argentine – Meat from France/UK/Argentine

Carpaccio de boeuf ✨

22 €

Parmesan, balsamique, roquette et pommes grenailles

Rinder carpaccio, Parmesansplittern und Gewürzen gebratene Kartoffeln mit Rosmarin
Beef carpaccio, rosemary-roasted potatoes, Parmesan shavings and condiments

Suprême de volaille d'Alsace fermière "Label rouge" ✨

25 €

Sauce moutarde à l'ancienne et estragon, carottes glacées et spätzles

Geflügelbrust aus dem Elsass, Senfsauce nach alter Art, glacierte Karotten und Spätzle
Alsatian chicken supreme, wholegrain mustard and tarragon sauce, glazed carrots and spätzle

Noix d'entrecôte "Black Angus", 280gr

34 €

Sauce au poivre vert de Madagascar, pommes de terre rôties au romarin

Black-Angus-Entrecôte, Madagaskar-Grünpeffersauce, im Ofen geröstete Rosmarinkartoffeln
Black Angus rib eye steak, green pepper sauce, rosemary roasted potatoes

Filet de truite et son caviar* ✨

27€

Sauce au safran, patates douce rôties et choucroute

*Pisciculture aux Sources du Heimbach

Forellenfilet, Forellenkaviar aus der fischzucht „Aux Sources du Heimbach“, Safransauce,
gebratene Süßkartoffeln und sauerkraut
Trout filet, trout caviar, saffron sauce, roasted sweet potatoes and sauerkraut

Vol-au-vent ✨

19 €

**Aux pleurotes gris et jaunes bio de la Pleurotière de Soultzmatt,
Spätzles**

Vol-au-vent mit grauen und gelben Bio-Austernpilzen von "La Pleurotière de Soultzmatt",
Spätzle
Vol-au-vent with organic gray and yellow oyster mushrooms from "La Pleurotière de Soultzmatt",
Spätzle



✨ Sélection bon cadeau Secretbox ou Formule menu



Hotel ★★★ Restaurant
La Vallée Noble



La formule Menu – Menü– Set Menu

Créez votre menu en sélectionnant les mets munis d'une étoile ✨

Stellen sie ihr Menü zusammen, indem Sie die mit einem sternchen gekennzeichneten gerichte auswählen

Create your menu by selecting the dishes marked with a star

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 (up to 12 years-old)*

15 €

Suprême de volaille, légumes, pommes de terre rôties

*Geflügelbrust, Gemüse, Bratkartoffeln
Chicken breast, vegetables, roast potatoes*

Ou – oder – or

Saumon, légumes, pommes de terre rôties

*Lachs, Gemüse, Bratkartoffeln
Salmon, vegetables, roasted potatoes*

La mousse au chocolat

*Die Schokoladenmousse
Chocolate mousse*

Ou – oder – or

Coupe de glace deux boules, parfums au choix

Vanille, chocolat...

Zwei Eis Kugel : Vanille, Schokolade...

Two scoops of ice cream : Vanilla, Chocolate..

&

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





Le Fromage – Käse – Cheeses

Assortiment de 4 fromages

14 €

Auswahl von 4 Käsesorten
Selection of 4 cheeses

Les Desserts – Nachtisch – Desserts

Panna Cotta ✧

9 €

A la vanille de Madagascar, fruits rouges et coulis

Panna Cotta mit Vanille aus Madagaskar, roten Beeren und Coulis
Vanilla panna cotta with red berries and coulis

Mousse au Chocolat ✧

9 €

Chocolat noir 55%, caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées

Köstliche Mousse aus dunkler schokolade, gesalzenem karamell und
karamellisierten Erdnüssen
Dark chocolate mousse, chocolate shavings

La coupe "Vallée Noble" ✧

10 €

Glaces Amarena, fior di late et chocolat noir griottes au kirsch, copeaux de chocolat, chantilly

Eiscreme in den Sorten Amarena, Fior di Late und Zartbitterschokolade Kirschkirschen,
Schokoladenraspeln, Schlagsahne
Amarena, fior di late and chocolate ice creams, kirsch cherries, chocolate shavings and whipped cream

Tarte au citron ✧

9 €

Coulis cassis et crème fraîche

Zitronentarte, Johannisbeersauce und crème fraîche
Lemon tart, blackcurrent coulis and crème fraîche

Coupe glacée au choix

1 boule	1 Kugel ice	1 scoop	3.00 €
2 boules	2 Kugel Ice	2 scoops	5.00 €
3 boules	3 Kugel Ice	3 scoops	7.00 €

Supplément chantilly 1.50€



✧ Sélection bon cadeau Secretbox ou Formule menu