



## Bienvenue

Bienvenue dans notre restaurant Nouri *Taste*, où la cuisine française, avec toute sa richesse de saveurs, ses traditions et ses raffinements, occupe une place centrale. Avec un grand souci du détail, des ingrédients frais et un savoir-faire classique, le chef alsacien Didier Sifferlen et son équipe créent des plats qui allient plaisir et convivialité. Installez-vous confortablement, laissez-vous choyer et savourez un petit morceau de France – bon appétit !

## Heures d'ouverture

### **Restaurant Nouri *Taste***

Petit déjeuner :	du lun. au ven.	07:00 – 10:30
	sam. et dim.	07:30 – 11:00
Dîner :	tous les jours	18:00 – 22:00

### **Day Bar Nouri *Lounge***

Chaque jour :	12:00 – 16:00
---------------	---------------

### **Rooftop Bar Nouri *View***

Chaque jour :	à partir de 17:00
---------------	-------------------

## Évènements

Connaissez-vous déjà notre soirée Wine & Friends ? Chaque dernier mercredi du mois, des domaines viticoles sélectionnés se présentent et accompagnent un menu en 4 plats finement harmonisé avec leurs vins. Dans une ambiance détendue et conviviale, vous passerez une soirée agréable en écoutant les histoires passionnantes des vignerons et vigneronnes.



## Allergènes et intolérances

Vous souffrez d'allergies, d'intolérances alimentaires ou avez des habitudes alimentaires particulières ? N'hésitez pas à en informer notre équipe. Nous vous conseillerons individuellement et nous nous coordonnerons volontiers avec notre cuisine pour répondre à vos besoins alimentaires personnels.

nourish your senses

# NOURI

*Taste*

## Entrées

<b>Salade verte</b> Vinaigrette balsamique, graines de grenade	10	€
<b>Consommé célestine badoise</b>	10	€
<b>Entrées pour deux à partager</b> Fromages de chèvre & moutarde aux figues, olives marinées, bruschetta au pesto et Grana Padano, jambon cru du Tyrol, quatre tranches de pain bio tressé	28	€

## Plats

<b>« Super Bowl » Taste – Bol de couscous</b>	19	€
Vinaigrette au sésame, jeunes pousses d'épinards, avocat, mangue		
<i>avec tofu bio fumé</i>	+ 9,50	€
<i>avec blanc de poulet rôti</i>	+ 12	€
<i>avec trois crevettes géantes rôties</i>	+ 13	€
<b>Steak haché végétal aux protéines de pois et margarine aux herbes</b> “plantet-based steak” issu de la Surreal Kitchen	24	€
Crème aux herbes, chimichurri au paprika, brocoli sauvage, pommes frites		
<b>Bœuf bourguignon</b>	24	€
Sauce au vin rouge, échalotes confites, champignons, purée de pommes de terre		
<b>Filet de saumon des îles Féroé poêlé</b>	27	€
Beurre blanc, jeunes pousses d'épinards, pâtes maison		

nourish your senses

# NOURI

*Taste*

<b>Poitrine de poulet de maïs rôtie</b> Champignons à la crème, carottes glacées, spaetzle maison	27	€
--	----	---

<b>Entrecôte de génisse grillé</b> Sauce bordelaise, légumes de saison, spätzle maison	28	€
---	----	---

## Desserts

<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b>	9	€
--	---	---

<b>Tarte aux pommes caramélisées, crème anglaise</b>	12	€
--	----	---

<b>Glace ou sorbet maison (1 boule au choix)</b> Glaces : fraise, vanille, chocolat    Sorbets : framboise, citron, fruit de la passion	4,50	€
--	------	---

## Menu des Gourmands

Sous la rubrique « Menu des Gourmands » vous trouverez de délicieuses spécialités de notre restaurant. Les clients ayant réservé la formule Sleep & Taste (demi-pension) bénéficient d'un tarif préférentiel et ne paient que 10 € supplémentaires par plat de ce menu.

## Entrées

<b>Soupe de poisson marseillaise au safran</b> Sauce Rouille, Baguette à l'ail	18	€
---	----	---

<b>Escargots de Bourgogne au beurre persillé</b> Six escargots de Bourgogne, beurre à l'ail et aux herbes, trois tranches de pain bio	18	€
--	----	---

*nourish your senses*

# NOURI

*Taste*

**Carpaccio de thon ahi** 19 €  
Avec citron vert, huile d'olive et glace au wasabi

**Chou-fleur rôti au four** 19 €  
Houmous aux pois chiches, huile d'olive aux épices douces,  
avocat crémeux, graines de grenade

**Deux sortes de cabillaud fumé à chaud** 22,50 €

## Plats

**Escalope de veau à la viennoise** 31 €  
*Citron, airelles, frites*

**Filet de cabillaud d'Islande poêlé** 37 €  
Bisque de homard, brocoli sauvage, langoustines grillées, risotto Arborio

**Filet de génisse poêlé au poivre à la parisienne** 39,50 €  
*Steak au poivre à la parisienne classique*  
Sauce bordelaise, légumes de saison, gratin de pommes de terre

## Dessert & Fromage

**Le blanc et le noir du chocolat Valrhona** 14 €  
Gâteau au chocolat chaud avec glace au chocolat blanc

**Assortiment de fromages de France** 17 €  
Reblochon, Roquefort, Camembert de Normandie, moutarde aux figues, pain bio

*nourish your senses*



## Boissons

### Vins ouverts

2024, Nouri Selection, Fidelius vin blanc cuvée, sec	0,15 l	7	€
Domaine Dr. Heger X Nouri, Baden, Kaiserstuhl, Ihringen	0,75 l	31	€
2024, Sauvignon Blanc, sec	0,15 l	7	€
Domaine Klaus Meyer, Pfalz, Südliche Weinstraße	0,75 l	31	€
2024, Gutedel, demi sec	0,15 l	7,50	€
Domaine Julius Zotz, Baden, Heitersheim	0,75 l	35	€
2024, Pinot blanc, Qualitätswein, sec	0,15 l	7,50	€
Domaine Martin Waßmer, Baden, Markgräflerland, Schlatt	0,75 l	35	€
2024, Pinot gris "Alte Reben", sec	0,15 l	8,50	€
Domaine Julius Zotz, Baden, Heitersheim	0,75 l	40	€
2024, Chardonnay "Alte Reben", sec	0,15 l	9,50	€
Domaine Heinemann, Baden, Scherzingen	0,75 l	45	€
2023, Nouri Selection, Oktave Spätburgunder <b>Rosé</b> , sec	0,15 l	7,50	€
Domaine Dr. Heger X Nouri, Baden, Kaiserstuhl, Ihringen	0,75 l	35	€
2024, <b>Rosé</b> "FW", sec	0,15 l	7,50	€
Domaine Fritz Waßmer, Baden, Markgräflerland, Schlatt	0,75 l	35	€
2022, CALMO – Cuvée de vin rouge, sec	0,15 l	8	€
Domaine Martin Waßmer, Baden, Markgräflerland, Schlatt	0,75 l	44	€
2023, Pinot Noir, sec	0,15 l	8	€
Domaine Fritz Waßmer, Baden, Markgräflerland, Schlatt	0,75 l	44	€

### Bières

Ganter Pils à la pression (0,3 l)	4,40	€
Ganter Pils à la pression (0,5 l)	6,40	€
Freiburger Bierle Pils – naturellement trouble, en bouteille (0,33 l)	4,40	€
Freiburger Bierle Pils – naturellement trouble, sans alcool (0,33 l)	4,40	€
Ganter bière de blé (Hefeweizen), en bouteille (0,5 l)	6,40	€
Ganter bière de blé (Hefeweizen), en bouteille, sans alcool (0,5 l)	6,40	€
« Dolly » India Pale Ale, en bouteille (0,33 l)	4,80	€

nourish your senses

# NOURI

Taste

## Boissons non alcoolisées

Coca-Cola (0,2 l)	3,80 €	Paulaner Spezi (0,33 l)	4,80 €
Coca-Cola Zero (0,2 l)	3,80 €	TH, Ginger Ale (0,2 l)	3,80 €
Sprite (0,2 l)	3,80 €	TH, Bitter Lemon (0,2 l)	3,80 €
Fanta (0,2 l)	3,80 €	TH, Tonic Water (0,2 l)	3,80 €
Jus de pomme, trouble (0,2 l)	3,80 €	Multivitaminé bio local (0,2 l)	3,80 €
Jus de pomme, trouble (0,4 l)	5,90 €	Multivitaminé bio local (0,4 l)	5,90 €
Orange bio (0,2 l)	3,80 €	Groseille (0,2 l)	3,80 €
Orange bio (0,4 l)	5,90 €	Groseille (0,4 l)	5,90 €

\* Tous les jus sont également disponibles en jus allongé d'eau (0,2 l ou 0,4 l).

Viva con Agua, eau minérale pétillante (0,75 l)	6,50 €
Viva con Agua, eau minérale plate (0,75 l)	6,50 €
Peterstaler, eau minérale légèrement pétillante (0,75 l)	6,50 €
Eau de table pétillante (0,2 l)	2,50 €
Eau de table pétillante (0,7 l)	5,50 €
Eau de table plate (0,2 l)	2,50 €
Eau de table plate (0,7 l)	5,50 €

## Brûlerie artisanale M. Deffner, Rastatt



Espresso	3 €	Espresso doppio	4 €
Café crema	3,80 €	Cappuccino	4 €

## Distillerie Onsen, Fribourg-en-Brigau

Tous les digestifs sont servis en 2 cl



Poire « Gute Luise »	3,50 €	Griotte	4,50 €
Baie de genièvre	3,50 €	Quetsche (élevée en fût de rhum)	4,50 €
Poire Williams	3,50 €	Absinthe Verda	3,50 €

## Digestifs classiques, herbes et liqueurs

Tous les digestifs, herbes et liqueurs sont servis en 4 cl

Ramazzotti Amaro	4,80 €	Molinari Sambuca	4 €
Baileys Original	4,80 €	Nonino Grappa Chardonnay	5 €
Disaronno Amaretto	4,80 €	Nonino Grappa Moscato	5 €

nourish your senses