



## 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.

SCAN ME



## 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

**Salade verte** 10 €  
Vinaigrette balsamique, graines de grenade

**Consommé célestine badoise** 10 €

**Entrées pour deux à partager** 28 €  
Fromages de chèvre & moutarde aux figues, olives marinées, bruschetta au pesto et Grana Padano, jambon cru du Tyrol, quatre tranches de pain bio tressé

## Plats

**« Super Bowl » Taste – Bol de couscous** 19 €

Vinaigrette au sésame, jeunes pousses d'épinards, avocat, mangue  
*avec tofu bio fumé* + 9,50 €  
*avec blanc de poulet rôti* + 12 €  
*avec trois crevettes géantes rôties* + 13 €

**Steak haché végétal aux protéines de pois et margarine aux herbes** 24 €  
“plant-based steak” issu de la Surreal Kitchen

Crème aux herbes, chimichurri au paprika, brocoli sauvage, pommes frites

**Bœuf bourguignon** 24 €  
Sauce au vin rouge, échalotes confites, champignons, purée de pommes de terre

**Filet de saumon des îles Féroé poêlé** 27 €  
Beurre blanc, jeunes pousses d'épinards, pâtes maison

nourish your senses

# NOURI

Taste

**Poitrine de poulet de maïs rôtie** 27 €  
Champignons à la crème, carottes glacées, spaetzle maison

**Entrecôte de génisse grillé** 28 €  
Sauce bordelaise, légumes de saison, spätzle maison

## Desserts

**Crème brûlée à la vanille de Madagascar** 9 €

**Tarte aux pommes caramélisées, crème anglaise** 12 €

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

## 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

**Soupe de poisson marseillaise au safran** 18 €  
Sauce Rouille, Baguette à l'ail

**Escargots de Bourgogne au beurre persillé** 18 €  
Six escargots de Bourgogne, beurre à l'ail et aux herbes, trois tranches de pain bio

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

# NOURI

*Taste*

## Boissons

### Vins ouverts

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

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*