



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

Salade verte Vinaigrette balsamique, graines de grenade	10	€
Consommé célestine badoise	10	€
Entrées pour deux à partager 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

« 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 “plantet-based steak” issu de la Surreal Kitchen	24	€
Crème aux herbes, chimichurri au paprika, brocoli sauvage, pommes frites		
Bœuf bourguignon	26	€
Sauce au vin rouge, échalotes confites, champignons, purée de pommes de terre		
Filet de saumon des îles Féroé poêlé	28	€
Beurre blanc, jeunes pousses d'épinards, pâtes maison		
Escalope de veau à la viennoise Citron, airelles, frites	31	€

nourish your senses

NOURI

Taste

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

Entrecôte de génisse grillé Sauce bordelaise, légumes de saison, spätzle maison	33	€
---	----	---

Desserts

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

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

Glace ou sorbet maison (1 boule au choix) 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

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

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

nourish your senses

NOURI

Taste

Chou-fleur rôti au four Houmous aux pois chiches, huile d'olive aux épices douces, avocat crémeux, graines de grenade	19	€
Carpaccio de thon ahi Avec citron vert, huile d'olive et glace au wasabi	21	€
Foie gras parfait Brioche, gelée, foie gras d'oie	29,50	€

Plats

Filet de cabillaud d'Islande poêlé Bisque de homard, brocoli sauvage, langoustines grillées, risotto Arborio	37	€
Tagliatelles fraîches à la truffe noir	42	€
en entrée	24	€
Beurre Blanc, brocoli sauvage		
Filet de génisse poêlé au poivre à la parisienne <i>Steak au poivre à la parisienne classique</i> Sauce bordelaise, légumes de saison, gratin de pommes de terre	43	€

Dessert & Fromage

Le blanc et le noir du chocolat Valrhona Gâteau au chocolat chaud avec glace au chocolat blanc	14	€
Assortiment de fromages de France Reblochon, Roquefort, Camembert de Normandie, moutarde aux figues, pain bio	17	€

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	€
2025, Sauvignon Blanc, sec	0,15 l	7	€
Domaine Klaus Meyer, Pfalz, Südliche Weinstraße	0,75 l	31	€
2025, Gutedel, demi sec	0,15 l	7,50	€
Domaine Julius Zotz, Baden, Heitersheim	0,75 l	35	€
2025, Pinot blanc, Qualitätswein, sec	0,15 l	7,50	€
Domaine Martin Waßmer, Baden, Markgräflerland, Schlatt	0,75 l	35	€
2025, Pinot gris "Alte Reben", sec	0,15 l	8,50	€
Domaine Julius Zotz, Baden, Heitersheim	0,75 l	40	€
2025, Weißburgunder Chardonnay, trocken			
Domaine Fasskollektion, Baden, Kaiserstuhl,	0,15 L	9,50	€
Vogtsburg-Oberrottweil	0,75 L	45	€
2024, Nouri Selection, Oktave Spätburgunder Rosé , sec	0,15 l	7,50	€
Domaine Dr. Heger X Nouri, Baden, Kaiserstuhl, Ihringen	0,75 l	35	€
2025, Spätburgunder Rosé , trocken			
Domaine Fasskollektion, Baden, Kaiserstuhl,	0,15 L	7,50	€
Vogtsburg- Oberrottweil	0,75 l	35	€
2023, CALMO – Cuvée de vin rouge, sec	0,15 l	8	€
Domaine Martin Waßmer, Baden, Markgräflerland, Schlatt	0,75 l	44	€
2024, 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	€

nourish your senses

NOURI

Taste

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	€

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	€
------------------	------	---	------------------	---	---

nourish your senses

NOURI

Taste

Baileys Original	4,80	€	Nonino Grappa Chardonnay	5	€
Disaronno Amaretto	4,80	€	Nonino Grappa Moscato	5	€

|

nourish your senses