

# Prévoyez votre étape à Belfort

Idéalement situé au pied du Ballon d'Alsace, entre Vosges et Jura, aux portes de la Suisse, des vignobles du sud de l'Alsace et de l'Allemagne, Belfort est une terre de contraste aux multiples facettes et le point de départ multiples découvertes.



**De 0-5 km**Lion de Bartholdi
et la citadelle
Les musées de Belfort

# 5-25 km Musée Peugeot (Montbéliard) Chapelle Le Corbusier (Ronchamp) Cité de l'automobile Musée National de l'automobile (Mulhouse)

**25-50km** Le Ballon d'Alsace (Ski, randonnée)



50-100km

Marchés de Noël (Colmar, Riquewihr) Bâle (Suisse) Fribourg (Allemagne) La route des vins d'Alsace, de Bourgogne, et du Jura







nstallé depuis 1957 dans les locaux des anciennes brasseries Wagner qui confectionnaient la bière du Lion, L'hôtel Restaurant Les Capucins est le témoin d'un riche héritage.

Entièrement restructuré et rénové en 2015, l'immeuble de caractère dévoile derrière ses murs un lieu résolument contemporain à la décoration chic et raffinée dans lequel on se sent bien.

Cet hôtel indépendant et familial propose 37 chambres fonctionnelles et pratiques tous différentes, aux tons sobres et élégants relevés subtilement par des touches de couleurs chaleureuses et tendances.

Les couleurs apaisantes côtoient un harmonieux mélange de tissus et matières créant une atmosphère unique. Du mobilier à la décoration, chaque détail a été pensé avec soin pour vous procurer confort et douceur.

Chaque chambre est équipée de TV écran plat de 81 cm (32") minimum, avec TNT numerique, Canal +, BelnSport, chaines internationales.

Nous pouvons vous proposer des chambres twins, triple, quadruples ainsi que des chambres communicantes.





**TARIFS** 

POUR GROUPES + DE 20 PERSONNES

### Tarifs Préférentiels

Vendredi, Samedi et Dimanche soir

Taxe de séjour 1,10 € par personne par nuit

58 € la demi-pension par personne en chambre double

79 € la pension complète par personne en chambre double

Bed and breakfast par personne en chambre double 41€

29 € de supplément pour une chambre single

### Tarifs Normaux

Du lundi au jeudi soir inclus

Taxe de séjour 1,10 € par personne par nuit
63 € la demi-pension par personne en chambre double
86 € la pension complète par personne en chambre double
Bed and breakfast par personne en chambre double 49€
33 € de supplément pour une chambre single

## Conditions Générales

1 gratuité pour 20 personnes payantes en chambre double Validation de la réservation avec garantie bancaire ou versement de 30% d'arrhes Règlement par Voucher accepté





#### Le Restaurant

Egalement rénové en 2015, la salle du restaurant a conservé son âme et son authenticité du début du XXème siècle. Les majestueux miroirs vénitiens et la décoration subliment ce cadre.

La cuisine du Restaurant Les Capucins est inventive et raffinée.

Chaque plat travaillé uniquement avec des produits frais et de saison, respecte les codes de la cuisine classique, tout en les réinterprétant pour les rendre contemporains, créatifs et ludiques.

Le Chef sait faire preuve d'audace avec des associations « Terre-Mer » ou en sublimant des produits du terroir et des produits plus exotiques pour mettre en éveil sens et papilles.

Menu du jour à 17 € pour le déjeuner seul ou en demi-pension le soir.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez une demande de menu particulière.

Nous avons également des menus à 30€ et à 39€, et répondons à toutes les demandes de menu sur mesure.





# Menu pour groupes

Merci de bien vouloir choisir la même entrée, même plat et même dessert pour tout le groupe

#### Entrées

Salade Franc-comtoise à la saucisse du Haut-Doubs Galantine de poisson aux agrumes Jambon de montagne et ses crudités Tarte aux poireaux Salade Caprese (tomate, mozzarella, basilic) Terrine maison

#### Plats

Poulet grillé à la moutarde, pommes lyonnaises
Rôti de bœuf à la crème et aux champignons,
spaetzles
Filet de poisson au gré du marché au basilic et sa

Filet de poisson au gré du marché au basilic et sa brunoise de légumes, riz pilaf Roulade de porc persillée aux champignons des bois, gratin de macaronis Filet de saumon à l'aneth, riz basmati Sauté de porc aux olives et à la tomate, tagliatelles

#### Desserts

Tarte maison
Crumble aux pommes
Charlotte aux poires avec son coulis de framboise
Biscuit glacé vanille-framboise et son coulis
Ile flottante, soupe de fruits de saison
Brownie chocolat et noisettes, glace vanille

