

ondine

STRASBOURG

BIENVENUE CHEZ ONDINE,
TABLE INTIMISTE
À LA CUISINE ENGAGÉE
ET NATURELLE.

ONDINE EST UNE EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE INSPIRÉE PAR LA
NATURE, FONDÉE SUR LA
BIODIVERSITÉ LOCALE ET EXPRIMÉE
À TRAVERS DES INFLUENCES
GLOBALES.

PRODUITS À L'HONNEUR
CET AUTOMNE

BOUILLON ENDIVES PIMENTS
ÉPINARDS CHAMPIGNONS
KOJI SARRASIN WELLNE
OIGNON COURGE AIL SAFRAN
CAROTTE KOJI TRUITE
BEURRE BLANC AU SAVAGNIN
OUILLE CALAMONDIN SANGLIER
BETTERAVE SATSUMA CÉDRAT
LIMEQUAT POIRE MISO
CÉRÉALES POMME AMANDE

MENU

SIX TEMPS 79 €

ACCORD VINS

CINQ VERRES 8CL

CURIEUX 55 €

CLASSIQUE 55 €

ACCORD «JUS ET INFUSIONS»

CINQ VERRES 8CL 38 €

ACCORDS EN SUPPLÉMENT DU MENU
PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS

DU MERCREDI AU DIMANCHE À PARTIR DE 19H30
LES SAMEDIS À PARTIR DE 12H30

ONDINE-STRASBOURG.FR

ondine

STRASBOURG

WELCOME TO ONDINE,
AN INTIMATE GASTRONOMIC
EXPERIENCE INSPIRED BY
NATURE, DRIVEN BY THE LOCAL
BIODIVERSITY, AND EXPRESSED
THROUGH GLOBAL INFLUENCES.

INGREDIENTS FOR THE FALL

BROTH ENDIVE PEPPERS
SPINACH MUSHROOMS WELLNE
BUCKWHEAT ONIONS SQUASH
GARLIC SAFFRON CARROT
SHIO-KOJI KOSHO TROUT
BEURRE BLANC SAVAGNIN
CALAMONDIN WILD BOAR
BEETROOT SATSUMA CITRON
FRUIT LIMEQUAT PEAR
CEREAL MISO APPLE ALMOND

MENU

SIX DISHES 79 €

WINE PAIRING

FIVE GLASSES 8CL

CURIOUS 55 €

CLASSIC 55 €

WITHOUT ALCOHOL

FIVE GLASSES 8CL 38 €

PAIRINGS ARE NOT INCLUDED IN THE MENU PRICE
NET PRICE IN EUROS SERVICE INCLUDED

OPEN WEDNESDAY TO SUNDAY FROM 19H30
SATURDAYS FROM 12H30

ONDINE-STRASBOURG.FR