

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
AU PRINTEMPS**

CONSOMMÉ CAROTTE ÉPICES
CHOU-RAVE MOUTARDE ASPERGES
AMANDE HERBES BUTTERNUT
JUS D'ARÊTES SABAYON PIMENT
FUMÉ TRUITE BEURRE BLANC
SAFRAN AGRUMES TOPINAMBOUR
ÉCHALOTES CÉRÉALES KOJI CITRON
SICHUAN AMANDE NOISETTE AMARETTO
LIQUEUR DE CERISE KIRSCH FINANCIER

MENU

QUATRE INSTANTS 59 €
(UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

SIX INSTANTS 89 €

ACCORD VINS

CINQ VERRES 8CL

CURIEUX 56 €
CLASSIQUE 56 €

ACCORD SANS ALCOOL

CINQ VERRES 8CL 38 €

ACCORDS EN SUPPLÉMENT DU MENU
PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS

DU MERCREDI AU SAMEDI À PARTIR DE 19H30
LES VENDREDIS ET 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 SPRING

CONSOMMÉ CARROT SPICES
KOHLRABI MUSTARD ASPARAGUS
ALMOND HERBS BUTTERNUT SQUASH
FISH BONE JUS SABAYON WITH SMOKED
PAPRIKA TROUT SAFFRON BEURRE BLANC
CITRUS SUNCHOKE SHALLOTS CEREALS
KOJI ROSEMARY LEMON SICHUAN
HAZELNUTS AMARETTO CHERRY
LIQUEUR KIRSCH FINANCIER

MENU

FOUR INSTANTS 59 €
(AVAILABLE ONLY FOR LUNCH)

SIX INSTANTS 89 €

WINE PAIRING

FIVE GLASSES 8CL

CURIOUS 56 €

CLASSIC 56 €

NON-ALCOHOLIC PAIRING

FIVE GLASSES 8CL

INFUSIONS & FERMENTATIONS 38 €

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

OPEN WEDNESDAY TO SATURDAY FROM 19H30
FRIDAYS AND SATURDAYS FROM 12H30

ONDINE-STRASBOURG.FR