

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.

QUELQUES PRODUITS À L'HONNEUR
CET ÉTÉ

INFUSION CAROTTE RADIS MISO BLETTE
CIBOULETTE LAIT RIBOT RAVIOLI TOMATE
ROMARIN TRUITE BEURRE BLANC ESTRAGON
HARICOTS BEURRE GARUM BOEUF
FRAMBOISE CACAHUÈTE ABRICOT CRÈME
VERVEINE BONBON CAKE

MENUS

QUATRE INSTANTS 59 €
(UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

SIX INSTANTS 89 €
(UNIQUEMENT AU DÎNER)

ACCORDS VINS

CINQ VERRES 8CL

CURIEUX 56 €
CLASSIQUE 56 €

ACCORD SANS ALCOOL

CINQ VERRES

INFUSIONS & FERMENTATIONS 38 €

ACCORDS EN SUPPLÉMENT DU MENU
PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS

DU MERCREDI AU SAMEDI À PARTIR DE 19H45
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.

**A SAMPLE OF THE PRODUCE
IN OUR SUMMER MENU**

INFUSION CARROT RADISH MISO CHARD
CHIVE BUTTERMILK RAVIOLI TOMATO
ROSEMARY TROUT BEURRE BLANC TARRAGON
YELLOW FRENCH BEANS GARUM BEEF
RASPBERRY PEANUTS APRICOT CREAM
VERBENA BONBON CAKE

MENU

FOUR COURSES 59 €
(AVAILABLE ONLY FOR LUNCH)

SIX INSTANTS 89 €
(AVAILABLE ONLY FOR DINNER)

WINE PAIRING

FIVE GLASSES 8CL

CURIOUS 56 €
CLASSIC 56 €

NON-ALCOHOLIC PAIRING

FIVE GLASSES

INFUSIONS & FERMENTATIONS 38 €

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

OPEN WEDNESDAY TO SATURDAY FROM 19H45
FRIDAYS AND SATURDAYS FROM 12H30

ONDINE-STRASBOURG.FR