

# 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 AUTOMNE

SAUGE THYM ROMARIN BOEUF GARUM PIMENT FUMÉ  
MAÏS CÉLERI PERSIL COURGE SAFRAN AIL  
COMBAVA TRUITE GRAINES D'ANETH FENOUIL  
PIGEON WAGYU VOLAILLE SHIO KOJI TOMATE FERMENTÉ  
HABANERO PASTÈQUE ROSE CORIANDRE GINGEMBRE POIRE  
CITRONELLE ANIS AMANDE

## MENUS

QUATRE INSTANTS 59 €  
(UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

SIX INSTANTS 89 €  
(UNIQUEMENT AU DÎNER)

### ACCORDS VINS

CINQ VERRES 8CL

CURIEUX 58 €  
CLASSIQUE 58 €

### ACCORD SANS ALCOOL

CINQ VERRES

INFUSIONS & FERMENTATIONS 42 €

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 FALL MENU**

SAGE THYME ROSEMARY BEEF GARUM SMOKED PEPPER  
CORN CELERY PARSLEY SQUASH SAFFRON GARLIC  
KAFFIR LIME TROUT DILL SEEDS FENNEL SQUAB WAGYU  
POULTRY SHIO KOJI FERMENTED TOMATO HABANERO  
WATERMELON ROSE CORIANDER SEEDS GINGER PEAR  
CITRONELLA ANISEED ALMOND

## MENU

FOUR COURSES 59 €  
(AVAILABLE ONLY FOR LUNCH)

SIX COURSES 89 €  
(AVAILABLE ONLY FOR DINNER)

### WINE PAIRING

FIVE GLASSES 8CL

CURIOUS 58 €  
CLASSIC 58 €

### NON-ALCOHOLIC PAIRING

FIVE GLASSES

INFUSIONS & FERMENTATIONS 42 €

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