

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 COPPA OIGNON
PARMESAN CÉLERI POTIMARRON SAFRAN AIL
YUZU TRUITE GRAINES D'ANETH FENOUIL VOLAILLE
CANARD SHIO KOJI TOMATE FERMENTÉ FRUITS ROUGES
HABANERO CÉDRAT BERGAMOTE POIRE CHÂTAIGNE
CACAO ANIS GENTIANE AMANDE

MENUS

QUATRE INSTANTS 62 €
(UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

SIX INSTANTS 96 €
(UNIQUEMENT AU DÎNER)

ACCORDS VINS

CINQ VERRES 8CL

ORIGINE 62 €
TERROIR 82 €

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 COPPA ONION
PARMESAN CELERY RED KURI SQUASH SAFFRON GARLIC
YUZU TROUT DILL SEEDS FENNEL POULTRY
DUCK SHIO KOJI FERMENTED TOMATO HABANERO
RED FRUITS CITRON LIME BERGAMOT PEAR
CHESTNUT GENTIAN ANISEED ALMOND

MENU

FOUR COURSES 62 €
(AVAILABLE ONLY FOR LUNCH)

SIX COURSES 96 €
(AVAILABLE ONLY FOR DINNER)

WINE PAIRING

FIVE GLASSES 8CL

ORIGIN 62 €

TERROIR 82 €

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