

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
CE PRINTEMPS**

LAURIER ASPERGES CHOU-RAVE POMME DE TERRE
PISSENLIT CALVADOS LARD CÉLERI-RAVE PERSIL ESTRAGON
TRUITE OMBLE CHEVALIER TOPINAMBOUR CHOUCROUTE
SHIO-KOJI CANARD PIGEON RUTABAGA PIMENTS
POIRE OSEILLE CACAHUÈTES CORIANDRE
VANILLE ANIS AMANDE SARRASIN

MENUS

QUATRE INSTANTS 65 €
(UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

SIX INSTANTS 98 €
(UNIQUEMENT AU DÎNER)

ACCORDS VINS

CINQ VERRES 8CL

ORIGINE 62 €
TERROIR 82 €

ACCORD SANS ALCOOL

CINQ VERRES

INFUSIONS & FERMENTATIONS 45 €

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 SPRING MENU**

BAY LEAF ASPARAGUS KOHLRABI POTATO
DANDELION CALVADOS LARDO CELERIAC PARSLEY TARRAGON
TROUT ARCTIC CHAR JERUSALEM ARTICHOKE SAUERKRAUT
RUTABAGA SHIO-KOJI DUCK SQUAB HOT PEPPERS
PEAR SORREL PEANUTS CORIANDER
VANILLA ANISEED ALMOND BUCKWHEAT

MENU

FOUR COURSES 65 €
(AVAILABLE ONLY FOR LUNCH)

SIX COURSES 98 €
(AVAILABLE ONLY FOR DINNER)

WINE PAIRING

FIVE GLASSES 8CL

ORIGIN 62 €

TERROIR 82 €

NON-ALCOHOLIC PAIRING

FIVE GLASSES

INFUSIONS & FERMENTATIONS 45 €

**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