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 HIVER

ORANGES CHAMPIGNONS TOME DE CHÊVRE CHOUX
DAÏKON BERGAMOTE BETTERAVE NAVET AIL CURRY LIVÊCHE POTIMARRON
TOPINAMBOUR POIREAUX EPINARDS PIMENTS TRUITE OMBLE CHEVALIER
POMMES RAIFORT CITRONS CANELLE ANIS BEURRE DE JERSIAISE

MENUS

QUATRE INSTANTS 75 €
(UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

SIX INSTANTS 98 €
(UNIQUEMENT AU DÎNER)

ACCORDS VINS

CINQ VERRES 8CL
82 €

ACCORDS VINS & SANS ALCOOL

TROIS VERRES DE VIN ET
DEUX BOISSONS SANS ALCOOL
68 €

ACCORDS SANS ALCOOL

CINQ VERRES
56 €

ACCORDS EN SUPPLÉMENT DU MENU
PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS

DU MERCREDI AU SAMEDI À PARTIR DE 19H45
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 WINTER MENU

ORANGES MUSHROOMS GOAT CHEESE CABBAGE
DAIKON BERGAMOT BEETROOT TURNIP GARLIC CURRY LOVAGE PUMPKIN
JERUSALEM ARTICHOKE LEEKS SPINACH CHILLIES TROUT ARCTIC CHAR
APPLES HORSERADISH LEMONS CINNAMON ANISE JERSEY CATTLE
BUTTER

MENUS

FOUR COURSES 75 €
(AVAILABLE ONLY FOR LUNCH)

SIX COURSES 98 €
(AVAILABLE ONLY FOR DINNER)

WINE PAIRING
FIVE GLASSES 8CL
82 €

NON-ALCOHOLIC PAIRING
THREE GLASSES OF WINE AND
TWO NON-ALCOHOLIC DRINKS
68€

NON-ALCOHOLIC PAIRING
FIVE GLASSES
56 €

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

OPEN WEDNESDAY TO SATURDAY FROM 19H45
SATURDAYS FROM 12H30

ONDINE-STRASBOURG.FR