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

VENTRÈCHE CÊPES TOMATE PASTÈQUE GRAINE DE CORIANDRE WONTON
AUBERGINE ESTRAGON POMME DE TERRE TOME D'ALSACE OMBLE-CHEVALIER
COURGETTE TRUITE POIVRON GOCHUGARU AGRUMES MIRABELLES FIGUES
FEUILLE DE FIGUIER NOIX FROMAGE DE CHÊVRE

MENUS

QUATRE INSTANTS 75 €
(UNIQUEMENT AU DÉJEUNER)

SIX INSTANTS 98 €
(UNIQUEMENT AU DÎNER)

HUIT INSTANTS 120 €
(UNIQUEMENT AU DÎNER)

ACCORDS VINS

CINQ VERRES 8CL
78 €

ACCORDS VINS & SANS ALCOOL

TROIS VERRES DE VIN ET
DEUX BOISSONS SANS ALCOOL
69 €

ACCORDS SANS ALCOOL

CINQ VERRES
59 €

ACCORDS EN SUPPLÉMENT DU MENU
PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS

DU MERCREDI AU DIMANCHE À PARTIR DE 20H00
SAMEDI MIDI 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

TROUT BELLY PORCINI TOMATO WATERMELON CORIANDER SEEDS WONTON
EGGPLANT TARAGON POTATOES TOME OF ALSACE ZUCCINI ARTIC CHAR
TROUT BELL PEPPER GOCHUGARU CITRUS MIRABELLE PLUM FIGS FIGS LEAF
WALLNUTS GOAT CHEESE

MENUS

FOUR COURSES 75 €
(AVAILABLE ONLY FOR LUNCH)

SIX COURSES 98 €
(AVAILABLE ONLY FOR DINNER)

EIGHT COURSES 120 €
(AVAILABLE ONLY FOR DINNER)

WINE PAIRING

FIVE GLASSES 8CL
78 €

NON-ALCOHOLIC PAIRING

THREE GLASSES OF WINE AND
TWO NON-ALCOHOLIC DRINKS
69€

NON-ALCOHOLIC PAIRING

FIVE GLASSES
59 €

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

OPEN WEDNESDAY TO SUNDAY FROM 20H00
SATURDAYS FROM 12H30

ONDINE-STRASBOURG.FR