

ENTREES

Prix nets en €

Foie Gras de Canard Maison et sa Confiture de Saison	19,00 –
Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Jus de Veau, Fève de Tonka	19,00 –
Carpaccio de Génisse à l’Huile de Truffe et au Parmesan	12,00 –
Tartare de Génisse coupé au Couteau	12,00 –
1/2 douzaine d’Escargots à l’Alsacienne	12,00 –
Tartine de Chèvre avec Ketchup de Paprika Fumé et Petite Salade	12,50 –

PLATS

Prix nets en €

Belle Pièce de Génisse Faux-Filet ou Entrecôte* <i>300 grammes - Sauce et Accompagnement au Choix</i>	25,00 –
Côte de Génisse Double à Partager* <i>Minimum 1000 grammes - Sauces et Accompagnements à Volonté</i>	75,00 –

**Préparation “Tiger Steak” sur demande : Herbes Aromatiques, Ail et Oignons Frits*

Filet de Génisse façon Rossini	29,50 –
Grand Carpaccio de Génisse à l’Huile de Truffe et au Parmesan	25,00 –
Fameux Tartare du Chef	25,00 –
Noix de St Jacques et Gambas	25,00 –
✓ Plat VEGAN	25,00 –
Menu Enfants Steak Frites et Ketchup - Boule de Glace	12,00 –

SPECIALITES ALSACIENNES

🍷 Choucroute 5 Garnitures (Knack/Montbéliard/Collet/Lard Salé/Fumé)	25,00 –
🍷 Fleischnaka Maison Grillées (Pâte garnie de Viande et Jus de Veau)	25,00 –
🍷 Fleischkiechle Sauce au Pinot Noir d’Alsace (Galette de Viande)	25,00 –

Viandes de génisses de races françaises et allemandes élevées et abattues dans leurs pays d'origines.

Notre boucher sélectionne avec soin les génisses issues exclusivement de races à viande.

Les pièces de génisse choisies sont maturées sur l’os pendant trois semaines.

4 Rue Des Moulins 67000 Strasbourg - **Réservation au +33 (0)3 88 16 59 81**

www.restaurantloignon.fr • contact@restaurantloignon.fr •  Restaurant L’Oignon •  RestoOignon

STARTERS

Net price in €

Homemade Duck Foie Gras with Seasonal Jam	19,00 –
Fried Duck Foie Gras with Veal Juice and Tonka Bean	19,00 –
Heifer Carpaccio with Truffle Oil and Parmesan Cheese	12,00 –
Heifer Tartare sliced with a Knife	12,00 –
6 Alsace Style Snails	12,00 –
Goat Cheese on Bread with Smoked Paprika Ketchup and Salad	12,50 –

MAIN COURSES

Net price in €

Heifer Beautiful Piece Rib Eye or Entrecote Steak* <i>300 grams - Sauce and Accompaniment of your choice</i>	25,00 –
Prime Rib Roast (for 2 people)* <i>Minimum 1000 grams - Unlimited sauces and accompaniments</i>	75,00 –

**“Tiger Steak” Preparation on demand | Blend of Aromatic Herbs, Garlic and Fried Onions*

Steak Rossini (Heifer Fillet, Sliced Foie Gras and Truffle Oil)	29,50 –
Grand Heifer Carpaccio with Truffle Oil and Parmesan Cheese	25,00 –
Chef’s Homemade Heifer Tartar	25,00 –
Medallion Scallops and Gambas	25,00 –
✓ VEGAN Dish	25,00 –
Kids Menu Steak with French Fries and Ketchup – 1 Ice Cream Scoop	12,00 –

ALSATIAN SPECIALITIES

🍷 Choucroute 5 Meats (Knack/Montbéliard/Pork Neck/Bacon...)	25,00 –
🍷 Fleischnaka (grilled Meat Roll and Veal Juice)	25,00 –
🍷 Fleischkiechle with Alsatian Pinot Noir Sauce (Meat Cake)	25,00 –

French and German raised breeds, slaughtered in country of origin.

Our butcher carefully selects the heifers exclusively from meat breeds.

The selected pieces are matured on the bone for three weeks.

4 Rue Des Moulins 67000 Strasbourg - **Reservation on +33 (0)3 88 16 59 81**

www.restaurantloignon.fr • contact@restaurantloignon.fr •  Restaurant L'Oignon •  RestoOignon

DESSERTS / DESSERTS

Prix nets en €

Glaces et Sorbets (2 Boules) <i>Ice Creams and Sorbets (2 Scoops)</i>	6,00 –
Sorbets Arrosés <i>Sorbets with Alcohol</i>	9,00 –
Dame Blanche <i>“Dame Blanche” (Vanilla Ice Cream, Hot Chocolate, Chantilly)</i>	7,50 –
Tarte Maison de Saison <i>Home-made Fruit Pie</i>	6,50 –
Agrumes Tous Azimuts <i>Citrus Cocktail</i>	9,00 –
Crème Brûlée Maison <i>“Crème Brûlée” (Cream with Caramelized Sugar)</i>	8,50 –
Fondant au Chocolat (15min) <i>Chocolate Fondant</i>	8,50 –
Café Liégeois Revisité <i>Café Liégeois</i>	8,00 –
Irish Coffee <i>Irish Coffee</i>	9,00 –
Café Gourmand <i>Café Gourmand (Assortment of Desserts with an Espresso)</i>	9,00 –

VINS* / WINES*

Prix nets en €

Alsace Pinot Noir “Tradition” 2015 – <i>Domaine Bernhard-Reibel</i>	40,00 –
Alsace Pinot Noir fût de chêne 2013 – <i>Domaine Bernhard-Reibel</i>	45,00 –
Corbières Les Hautes Herbes 2015 – <i>By Jeff Carrel</i>	35,00 –
Rhône Le Domaine des Fées 2016 – <i>Vignerons d’Estézargues</i>	40,00 –
Bordeaux Château Du Carpia rouge 2009 – <i>Domaine du Carpia</i>	45,00 –
Crémant Alsace Crémant Brut – <i>Domaine Bernhard-Reibel</i>	50,00 –
Champagne Cuvée Réservee Brut – <i>Famille Bouché</i>	65,00 –

*La Carte des Vins complète est disponible au Restaurant.
Complete Wine List is available at Restaurant.

4 Rue Des Moulins 67000 Strasbourg - **Réservation au +33 (0)3 88 16 59 81**

www.restaurantloignon.fr • contact@restaurantloignon.fr •  Restaurant L’Oignon •  RestoOignon



L'OIGNON

R E S T A U R A N T

STRASBOURG · PETITE FRANCE

SPECIALISTE VIANDE & VIN MEAT & WINE SPECIALIST

 Le Paradis des carnivores... et des amateurs de vin !

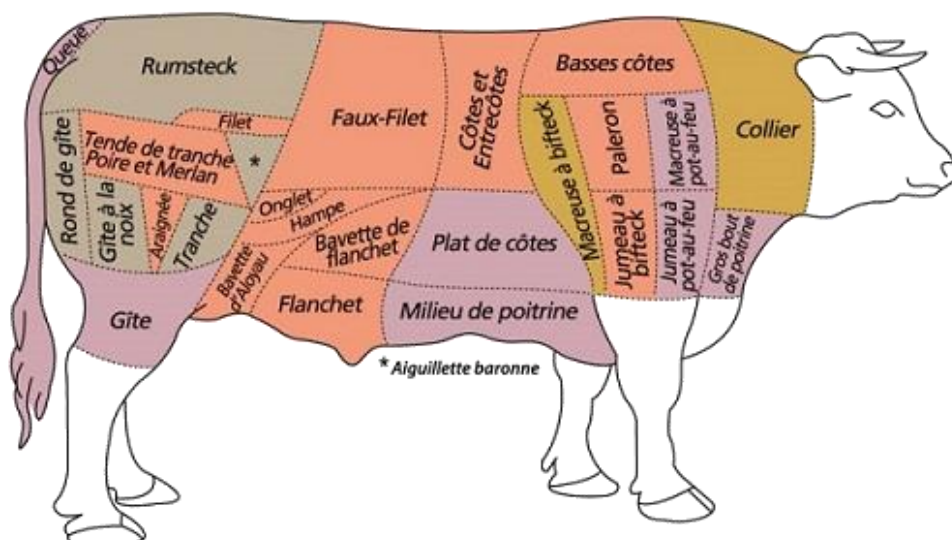
Nous sélectionnons soigneusement nos pièces parmi les plus qualitatives **Races à Viande**. Nous travaillons tout particulièrement la **Génisse**, jeune vache qui n'a pas encore eu de veau. Notre viande de **Génisse** est rassie sur l'os pendant trois semaines, ce qui lui confère une **Tendresse** et une **Saveur** incomparables.

Pour sublimer les plats, la **Cave à Vins** fourmille de références **Puissantes, Distinguées** ou **Originales**. Nos **Viticulteurs** Français, Alsaciens et autres, ont été choisis pour la **Qualité** de leurs produits et la **Passion** qu'ils mettent dans leur travail.

 A meat lover's paradise... for wine enthusiasts!

We carefully select our pieces from the most qualitative **Meat Breeds**. We cook mostly the **Heifer**, a young cow that has not yet had a calf. Our **Heifer** meat is matured on the bone for three weeks, giving it an incomparable **Tenderness** and **Flavor**.

The **Wine Cellar** is rich in **Strong, Distinguished** and **Original** references, which complement and enhance the food. The **Winegrowers**, Alsatian and other, are chosen for the **Quality** of their wines and for their **Passion** for work they do.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
12PM								12H00
3PM								15H00
7PM								19H00
12AM								00H00
	MONDAY	TUESDAY	WEDNESD.	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY	

OUVERT
OPEN

FERME
CLOSED

4 Rue Des Moulins 67000 Strasbourg - Réservation au +33 (0)3 88 16 59 81

www.restaurantloignon.fr • contact@restaurantloignon.fr •  Restaurant L'Oignon •  RestoOignon

