

ENTREES

Prix nets en €

Foie Gras de Canard au Sauternes et Gelée au Sauvignon	19,00 –
Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Jus de Veau, Fève de Tonka	21,00 –
Carpaccio à l'Huile de Truffe et au Parmesan	12,00 –
Tartare coupé au Couteau Préparation "TIGER"	12,00 –
1/2 douzaine d'Escargots à l'Alsacienne	12,00 –
Tartine de Chèvre au Paprika Fumé, Salade et Noix	12,50 –


PLATS

Prix nets en €

PIECES DE VIANDE

Faux-Filet ou Entrecôte	25,00 –
Filet	27,50 –
Belle Pièce à Partager pour 2 Personnes Environ 750 grammes	75,00 –

*Préparation **"TIGER"** sur demande | Mélange d'Herbes Fraîches, d'Ail et d'Oignons Frits*

Filet façon Rossini	30,00 –
Grand Carpaccio à l'Huile de Truffe et au Parmesan	25,00 –
Tartare coupé au Couteau Préparation "TIGER"	25,00 –
Onglet à L'Oignon et sa Sauce au Vin	25,00 –
Assiette Bleue 	25,00 –

SPECIALITES ALSACIENNES

Fleischnaka Maison Grillées Pâte garnie de Viande et Jus de Veau	25,00 –
Fleischkiechle Galette de Viande et Sauce au Pinot Noir d'Alsace	25,00 –

Menu Enfant Paire de Knacks d'Alsace + Boule de Glace	12,00 –
---	---------

*Viandes de races françaises et allemandes élevées et abattues dans leurs pays d'origines.
Notre boucher sélectionne avec soin les pièces issues exclusivement de races à viande.*

*La carte est élaborée sur place et faite Maison par notre **Chef Mathias WENDLING**.*

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 made with Sauternes Wine	19,00 –
Pan-Fried Duck Foie Gras with Veal Juice and Tonka Bean	21,00 –
Carpaccio with Truffle Oil and Parmesan Cheese	12,00 –
Tartare sliced with a Knife “TIGER” Preparation	12,00 –
6 Alsace Style Snails	12,00 –
Goat Cheese on Bread with Smoked Paprika, Salad and Nuts	12,50 –


MAIN COURSES

Net price in €

MEAT CUTS

Rib Eye or Entrecote Steak	25,00 –
Tenderloin	27,50 –
Beautiful Piece for 2 People +/- 750 grams	75,00 –

“TIGER” Preparation on demand | Blend of Aromatic Herbs, Garlic and Fried Onions

Steak Rossini Tenderloin, sliced Foie Gras and Truffle Oil	30,00 –
Grand Carpaccio with Truffle Oil and Parmesan Cheese	25,00 –
Tartare sliced with a Knife “TIGER” Preparation	25,00 –
Hanger Steak Onglet with Onion and Wine Sauce	25,00 –
Blue Plate 	25,00 –

ALSATIAN SPECIALITIES

Fleischnaka Grilled Meat Roll and Veal Juice	25,00 –
Fleischkiechle Breaded Meat Patty with Alsatian Pinot Noir Sauce	25,00 –
Kid Menu Alsatian Sausages + Ice Cream Scoop	12,00 –

*French and German raised breeds, slaughtered in country of origin.
Our butcher carefully selects the pieces exclusively from meat breeds.*

Our menu is made on site and homemade by our **Chef Mathias WENDLING**.

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 €

Agrumes Tous Azimuts (avec Zeste de Combava et Baies de Timut) <i>Citrus Cocktail (with Zest of Combava and Timut Berries)</i>	10,00 –
Fondant au Chocolat <i>Chocolate Fondant</i>	10,00 –
Café Gourmand <i>Café Gourmand (Assortment of Desserts with an Espresso)</i>	10,00 –
Tarte Maison de Saison <i>Homemade Fruit Pie</i>	6,50 –
Tarte Maison de Saison et sa Boule de Glace ou Sorbet <i>Homemade Fruit Pie and Ice Cream or Sorbet Scoop</i>	8,50 –
Glaces et Sorbets de chez « Glaces des Alpes » <i>Ice Cream and Sorbet from « Glaces des Alpes »</i>	6,00 –
Sorbets Arrosés d'Eau de Vie Alsacienne <i>Sorbet with Alsatian Alcohol</i>	10,00 –
Dame Blanche ou Dame Noire <i>Dame Blanche or Dame Noire (Ice Cream, Hot Chocolate, Chantilly)</i>	7,50 –
Crème Brûlée Maison <i>Crème Brûlée (Cream with Caramelized Sugar)</i>	8,50 –
Irish Coffee <i>Irish Coffee</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**, ce qui leur confère une **Tendresse** et une **Saveur** incomparables.

Entrecôte, Faux-Filet, Filet, Côte... Nos plats de viande sont sublimes par les **Sauces et Accompagnements Maison** concoctés par notre Chef **Mathias WENDLING**.

Pour sublimer les plats, la **Cave à Vins** de **Jean-François WETZEL** 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**, giving it an incomparable **Tenderness and Flavor**.*

*Entrecote, Rib Eye, Tenderloin... Our meat cuts are sublimated by the **Homemade Sauces and Accompaniments** concocted by our **Chef Mathias WENDLING**.*

*The **Jean-François WETZEL's 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
2PM								14H00
7PM								19H00
10PM								22H00
	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

