

ENTREES



Prix nets en €

Foie Gras de Canard au Sauternes et Gelée au Sauvignon		19,00 –
Carpaccio à l'Huile de Truffe et au Parmesan	150 g	12,00 –
Tartare coupé au Couteau Préparation "TIGER"	150 g	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

Entrecôte Angus	250 g	25,00 –
Faux-Filet Angus	250 g	25,00 –
Filet Simmental	200 g	30,00 –
Entrecôte ou Faux-Filet pour 2 Personnes	750 g	75,00 –

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

Filet façon Rossini Filet, Foie Gras et Huile de Truffe	200 g	34,00 –
Grand Carpaccio à l'Huile de Truffe et au Parmesan	300 g	25,00 –
Tartare coupé au Couteau Préparation "TIGER"	300 g	25,00 –
Onglet à L'Oignon et sa Sauce au Vin	250 g	25,00 –
Assiette Bleue 		25,00 –

Menu Enfant | Petite Pièce de Viande + Boule de Glace ou Sorbet 12,00 –

Accompagnements Maison

Frites Maison | Salade Composée | Suggestion du Moment

Sauces Maison

Sauce Oignon | Béarnaise Maison | Beurre Maître d'Hôtel | Sauce Paprika | Poivre Kâmpôt

*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 le **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 –
Carpaccio with Truffle Oil and Parmesan Cheese	150 g	12,00 –
Tartare sliced with a Knife “TIGER” Preparation	150 g	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

Entrecote Steak Angus	250 g	25,00 –
Rib Eye Angus	250 g	25,00 –
Tenderloin Simmental	200 g	30,00 –
Entrecote Steak or Rib Eye for 2 People	750 g	75,00 –

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

Steak Rossini Tenderloin, Foie Gras and Truffle Oil	200 g	34,00 –
Grand Carpaccio with Truffle Oil and Parmesan Cheese	300 g	25,00 –
Tartare sliced with a Knife “TIGER” Preparation	300 g	25,00 –
Hanger Steak with Onion and Wine Sauce	250 g	25,00 –
Blue Plate 		25,00 –
<i>Kid Menu Little Meat Cut + Ice Cream or Sorbet Scoop</i>		12,00 –

Homemade Accompaniments

Homemade French Fries | Mixed Salad | Seasonal Suggestion

Homemade Sauces

Onion Sauce | Béarnaise | “Maître d’Hôtel” Butter | Paprika Sauce | Pepper from Kâmpôt

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

Our menu is homemade on site by the **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 €

Tarte Maison de Saison <i>Homemade Fruit Pie</i>	6,00 –
Tarte Maison de Saison et sa Boule de Glace ou Sorbet <i>Homemade Fruit Pie and Ice Cream or Sorbet Scoop</i>	7,50 –
Crème Brûlée Maison <i>Crème Brûlée (Cream with Caramelized Sugar)</i>	7,50 –
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 –
Dame Blanche ou Dame Noire <i>Dame Blanche or Dame Noire (Ice Cream, Hot Chocolate, Chantilly)</i>	7,50 –
Glaces et Sorbets <i>Ice Cream and Sorbet</i>	6,00 –
Sorbets Arrosés d'Eau de Vie Alsacienne <i>Sorbet with Alsatian Alcohol</i>	10,00 –
Irish Coffee <i>Irish Coffee</i>	9,00 –
Café Gourmand <i>Café Gourmand (Assortment of Desserts with a Hot Beverage)</i>	10,00 –

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 Réserve 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 sublimés 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

