

Le Chef et toute l'équipe sont fiers de vous présenter la Carte Automnale 2018 :

The Chef and the whole team are proud to present the 2018 Autumn Menu:

Entrées / Starters



La Terrine de Foie Gras de Canard Maison
Homemade Duck Foie Gras

Du Sud-Ouest de la France | *From South West of France*
19,00 euros TTC



Le Tranché façon Carpaccio (150 grammes)
Sliced Beef as Carpaccio (150 grams)

Rond de Gîte de Bœuf (Autriche) | *Rolled Beef (origin Austria)*
12,00 euros TTC



Le Caquelon d'Escargots au Beurre Maître d'Hôtel
Burgundy Snails with "Maitre d'Hôtel" Butter

6 Escargots de Bourgogne Calibre Moyen | *6 Medium Burgundy Snails*
12,00 euros TTC



La Fondue de Poireaux et Escargots de Bourgogne
Leeks Fondue and Burgundy Snails

Escargots déglacés à la Bière | *Snails deglazed with Beer*
12,00 euros TTC



La Tarte à L'Oignon Maison
L'Oignon Pie

Petits Lardons & Salade Verte | *Onion Pie with little Lardons & Green Salad*
10,00 euros TTC



La Soupe de Légumes de Saison
Seasonal Vegetable Soup

Légumes du Moment & Croûtons | *Local seasonal Vegetable & Croutons*
10,00 euros TTC

Notre carte est élaborée sur place et faite Maison par le **Chef Mathias WENDLING**

Les personnes sujettes à des allergies alimentaires peuvent se signaler au personnel de l'établissement.

Plats / *Cooked Dishes*



Le Fleisch' Burger de L'Oignon (150 grammes)
L'Oignon Fleish' Burger (150 grams)

Galette de Viande avec Oignon et Ail | *Meat Cake with Onion and Garlic*
18,50 euros TTC



La Bouchée du Roi (150 grammes)
King "Vol-au-Vent" (150 grams)

Quenelles de Poulet au Foie Gras | *Chicken Dumplings with Foie Gras*
20,00 euros TTC



Les Cuisses de Grenouilles en Persillade
Frogs Legs with Parsley and Garlic

Cuisses au Beurre et Chapelure | *Legs with Butter and Breadcrumbs*
25,00 euros TTC



L'Assiette Bleue 
Blue Plate

Poisson du Moment | *Fish of the Day*
25,00 euros TTC

KIDS

Le Menu des Petits | *Kids Menu*

Sirop, Steak haché & Boule de Glace | *Syrup, chopped Steak & Ice Cream*
12,00 euros TTC

Réservation : +33 (0)3 88 16 59 81 | contact@restaurantloignon.fr

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE		
12PM 3PM								12H00 15H00	OUVERT OPEN
7PM 11PM								19H00 23H00	FERME CLOSED
	MONDAY	TUESDAY	WEDNESD.	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY		

Notre carte est élaborée sur place et faite Maison par le **Chef Mathias WENDLING**

Les personnes sujettes à des allergies alimentaires peuvent se signaler au personnel de l'établissement.

Le Coin des Carnivores / *Carnivorous Corner*

300 grammes | 300 grams

25,00 euros TTC



Le Tartare de L'Oignon façon **Tiger**

Bavette d'Aloyau de Bœuf Simmental | Coupé au Couteau

Tartar sliced with a Knife (Tiger way)

Bib of Sirloin Beef Simmental | Sliced with a Knife



Le Tranché façon **Carpaccio** (3 mm)

Rond de Gîte de Bœuf (Autriche) | Huile d'Olive Truffée | Parmesan AOP

Sliced Beef as Carpaccio

Rolled Beef (origin Austria) | Truffled Olive Oil | Parmesan Chesse

A VOLONTE TOUS LES JEUDIS (MIDI ET SOIR)

Tranché ou Tartare de Bœuf à volonté : 30 € TTC par personne

SUR RESERVATION UNIQUEMENT

Seul ou à Plusieurs / *Alone or with Friends*



Le **Tiger Steak** (spécialité de la Maison)

Tiger Steak (House specialty)

Faux-Filet de Bœuf | Herbes Fraîches | Cacahuètes | Oignons Frits

Beef Rib Eye | Salted Juice | Fresh Herbs | Nuts | Fried Onions

Pour 1 personne | 1 pax : **300 grammes**

25,00 euros TTC

A partager | To share : **750 grammes**

75,00 euros TTC



La **Noix d'Entrecôte**

Heart of Sirloin

Noix d'Entrecôte Black Angus Grain Fed | Uruguay

Heart of Sirloin Black Angus Grain Fed | Uruguay

Pour 1 personne | 1 pax : **300 grammes**

28,00 euros TTC

A partager | To share : **750 grammes**

75,00 euros TTC

Notre carte est élaborée sur place et faite Maison par le **Chef Mathias WENDLING**

Les personnes sujettes à des allergies alimentaires peuvent se signaler au personnel de l'établissement.

Fromage & Desserts / *Cheese & Desserts*



L'Assiette de 3 Fromages ***Cheese Plate (3 Pieces)***

De la Maison René Tourrette | *From René Tourrette*
12,00 euros TTC



Les Glaces et Sorbets | à l'Eau de Vie Alsacienne ***Ice Cream and Sorbets | with Alsatian Alcohol***

Parfum au choix, avec ou sans alcool | *With or without Alcohol*
2,00 euros TTC la Boule (1 Scoop) | 7,00 euros TTC la Coupe Arrosées (Alcohol)



La Dame Blanche ***Dame Blanche***

Vanille, Chocolat & Chantilly | *Vanilla, Chocolate & Chantilly Cream*
7,00 euros TTC



L'Irish Coffee ***Irish Coffee***

Paddy, Espresso Illy & Chantilly | *Paddy, Illy Espresso & Chantilly Cream*
7,00 euros TTC



La Papillote de Banane ***Banana Papillot***

Banane aux Pépites de Chocolat | *Banana with Chocolate Chip*
8,00 euros TTC



Le Fondant au Chocolat et Coulis de Fruits Rouges ***Chocolate Fondant with Red Fruit Coulis***

Fondant au Chocolat et Fruits Rouges | *Chocolate Cake and Red Fruits*
8,00 euros TTC



Les Agrumes Tous Azimuts | La Coupe Bollywood ***Citrus Cocktail | Bollywood Cup***

Créations de Glace & Epices | *Creative Recipe with Ice Cream & Spices*
10,00 euros TTC



Le Dessert Gourmand ***Dessert Gourmand***

Boisson Chaude & Mignardises | *Hot Drink & Assortment of Sweets*
10,00 euros TTC

Notre carte est élaborée sur place et faite Maison par le **Chef Mathias WENDLING**

Les personnes sujettes à des allergies alimentaires peuvent se signaler au personnel de l'établissement.