

BOISSONS | DRINKS

Prix nets en euros

Les Eaux en Bouteille | Water 33 cl 50 cl 100 cl

Eau Minérale <i>Evian</i>	3,50 €	5,00 €
Eau Minérale Légèrement Pétillante <i>Badoit</i>	3,50 €	5,00 €
<i>Perrier</i> Rondelle de Citron.....	4,00 €	

Les Softs | Softs 25 cl 33 cl

Bière <i>Alpirsbacher</i> Zéro Alcool.....		3,50 €
Sirop <i>Monin</i> à l'Eau (Grenadine Menthe Citron).....	1,00 €	
Thé glacé Maison Limonade <i>Soultzy</i> Diabolo (Sirop + Limonade).....	3,50 €	
Jus de Fruits <i>Granini</i> (Pomme Orange Raisin Tomate).....	3,50 €	
<i>Schweppes</i>	4,00 €	
Soda <i>Coca Cola</i> <i>Coca Cola</i> Zéro <i>Orangina</i>	4,50 €	

Les Bulles | Bubbles 15 cl

Kir Vin Blanc.....		6,00 €
Coupe de Crémant d'Alsace de chez <i>Jérôme Meyer</i>		8,00 €
Kir Crémant d'Alsace de chez <i>Jérôme Meyer</i>		8,50 €
Coupe de Champagne Cuvée Léon et Lucien de chez <i>Lenoble</i>		13,50 €
Kir Champagne Brut.....		14,00 €

Les Bières Pression | Beers 25 cl 50 cl

Bière <i>Alpirsbacher</i> Blonde.....	3,50 €	7,00 €
Picon Bière <i>Alpirsbacher</i> Blonde.....	4,50 €	9,00 €
Bière du Moment.....	4,50 €	9,00 €
Panaché (<i>Alpirsbacher</i> Blonde + Limonade).....	3,00 €	6,00 €
Monaco (<i>Alpirsbacher</i> Blonde + Limonade + Sirop de Grenadine).....	3,20 €	6,40 €

Les Classiques | Classics 4 cl

<i>Ricard</i>		3,50 €
Get 27/31 Porto Rouge ou Blanc <i>Sandeman</i>		5,00 €
<i>Suze</i>		4,50 €
<i>Martini</i> Blanco ou Rosso.....		4,50 €
Amaretto Limoncello.....		6,50 €
Vodka <i>Belvedere</i> Whisky Campari Gin Tonic Americano Apérol Cocktail.....		7,50 €

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.



Les Boissons Chaudes | Hot drinks

Café Illy Espresso ou Décaféiné.....	2,40 €
Grand Café Illy ou Décaféiné.....	3,00 €
Café Illy Double Espresso ou Déca.....	4,50 €
Grand Café Illy avec Chantilly ou Déca.....	3,90 €
Café Illy Espresso Noisette ou Déca.....	2,80 €
Thé Infusion.....	4,00 €

Les Digestifs Alsaciens de chez Massenez | Alsatian White Alcohol

4 cl

Marc de Gewurztraminer.....	8,00 €
Poire Williams.....	8,00 €
Framboise Sauvage.....	8,00 €
Mirabelle.....	8,00 €
Quetsche.....	8,00 €
Kirsch.....	8,00 €

Les Digestifs Bruns | Digestives

4 cl

RHUM Diplomatico Reserva Exclusiva.....	8,00 €
RHUM Jamaican Barrique MEZAN XO.....	8,00 €
RHUM Ferroni Rhum Ambre 18 mois.....	8,00 €
WHISKY Jack Daniel's.....	7,00 €
WHISKY HIGHLAND SINGLE MALT 10 ans Glengoyne.....	10,00 €
WHISKY ISLAY BARLEY 2011 SINGLE MALT Port Charlotte <i>légèrement Tourbé</i>	13,50 €
COGNAC Lhéraud VSOP.....	8,50 €
COGNAC Lhéraud XO Carafe 48 L'Oublié.....	12,00 €
COGNAC Lhéraud Fins Bois 1977.....	25,00 €

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.



Institution de la gastronomie Strasbourgeoise, le Restaurant L'Oignon a été repris en 2015 par une équipe jeune et dynamique sous la responsabilité de Jean-François :

Mathias, associé et Chef de cuisine aidé par **Alvaro**, veille à la qualité des plats historiques de l'établissement et sélectionne ses produits locaux de saison.

En salle, vous êtes accueillis par la jolie **Anne-Catherine**, qui saura vous guider si besoin dans vos choix et par **Jean-François**, de bon conseil sur la sélection des vins qui sauront s'accorder avec votre plat et votre palais.

Le Chef et toute l'équipe sont fiers de vous présenter la Carte Printanière du Restaurant L'Oignon :



Nos Entrées | Starters



Prix nets en euros

La Salade Fraicheur de Saison  8,00 €

Seasonal Fresh Salad

La Soupe à L'Oignon Maison  8,00 €

Homemade Onion Soup

Le Tartare de Bœuf Façon Tiger 100 grammes 10,00 €

Beef Tartar Tiger Way

Le Tranché de Bœuf façon Carpaccio 100 grammes 10,00 €

Sliced Beef as Carpaccio

Les Escargots au Beurre et à l'Ail 6 Escargots 10,00 €

Snails and Butter with Garlic

12 Escargots 15,00 €

La Terrine de Foie Gras de Canard Maison 18,00 €

Homemade Duck Foie Gras

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.





Nos Plats | Dishes



Prix nets en euros

Le Tiger Steak • Spécialité de la Maison	250 grammes.....	25,00 €
Tiger Steak • Home Specialty	750 grammes.....	75,00 €
Le Burger de L'Oignon		16,50 €
L'Oignon Burger		
Le Rossi'Burger de L'Oignon		20,00 €
L'Oignon Rossi'Burger		
Le Magret de Canard Sauce au Miel		18,50 €
Duck Breast with Honey Sauce		
La Choucroute Royale Alsacienne 		20,00 €
Alsatian Royal Choucroute		
L'Assiette Bleue • Poisson Frais selon l'Arrivage 		Ardoise Slate
Blue Plate • Fresh Fish by Arrival		
Les Noix de St Jacques et Gambas		25,00 €
Scallops and Gambas		
Le Menu des Petits Kids Menu		12,00 €
Sirop à l'Eau Paire de Knacks Alsacienne Purée de Pommes de Terre Boule de Glace Water and Syrup Knacks (Alsatian Sausage) Mashed Potatoes Ice Cream		

1 Accompagnement au choix par Plat | 1 choice of Dish Accompaniment

Purée de Pommes de Terre Maison | Choux à Choucroute | Salade Verte et Vinaigrette | Légumes de Saison
Mashed Potatoes | Sauerkraut Cabbage | Green Salad and Vinaigrette | Seasonal Vegetables

Cuisson « à point » des Viandes 750 grammes : environ 25 min

*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



Prix nets en euros

Le Tartare de Bœuf Façon Tiger 200 grammes 20,00 €
Beef Tartar Tiger Way

Le Tranché de Bœuf façon Carpaccio 200 grammes 20,00 €
Sliced Beef as Carpaccio

Tartare et Tranché de Bœuf : A Volonté tous les Jeudis sur Réservation 30,00 €

Les Pièces du Boucher

Entrecôte.....	Ardoise Slate
Côte de Bœuf.....	Ardoise Slate
Suggestions du Moment.....	Ardoise Slate



Sauce Maison au choix | Homemade Sauce of your choice

Beurre à l'Ail et au Persil | Poivre Noir de Kâmpôt | Sauce Béarnaise | Sauce au Vin Rouge et aux Oignons
Butter with Garlic and Parsley | Black Pepper from Kâmpôt | Béarnaise Sauce | Red Wine and Onion Sauce

Supplément "Rossini" : Foie Gras, Huile de Truffe et Jus de Veau | Foie Gras, Truffled Oil and Veal Juice
4,00 € par Personne | 4,00 € per Person

1 Accompagnement au choix par Plat | 1 choice of Dish Accompaniment

Purée de Pommes de Terre Maison | Choux à Choucroute | Salade Verte et Vinaigrette | Légumes de Saison
Mashed Potatoes | Sauerkraut Cabbage | Green Salad and Vinaigrette | Seasonal Vegetables

Cuisson « à point » des Viandes 750 grammes : environ 25 min

*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.



 **Nos Fromages et Desserts** | Cheese and Desserts 

Prix nets en euros

L'Assiette de 3 Fromages Plate of 3 Cheeses	13,00 €
La Tarte Maison Homemade Pie	6,50 €
Les Glaces et Sorbets (prix pour 1 Boule) Ice Cream and Sorbets (price for 1 Scoop)	2,00 €
Les Sorbets l'Eau de Vie Alsacienne Sorbets with Alsatian Alcohol (price for 2 Scoops)	7,00 €
La Dame Blanche Dame Blanche	7,00 €
L'Irish Coffee Irish Coffee	7,00 €
Le Fondant au Chocolat (15 min) Chocolate Fondant (15 min)	8,00 €
Les Agrumes Tous Azimuts Citrus Cocktail	10,00 €
La Coupe Bollywood Bollywood Cup	10,00 €
Le Dessert Gourmand Dessert Gourmand	12,00 €

*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.

