

Institution de la gastronomie Strasbourgeoise, le Restaurant L'Oignon a été repris en 2015 par une équipe jeune et dynamique.

**Jean-François** et **Mathias** veillent à la qualité des plats historiques de l'établissement et sélectionnent les produits locaux de saison.

Aidés par **Alvaro** et **Franck**, ils pourront vous guider dans la carte des mets et 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 d'Été du Restaurant L'Oignon.

Institution of Strasbourg's gastronomy, "L'Oignon" was taken over in 2015 by a young and dynamic team.

**Jean-François** and **Mathias** ensure the quality of the historic dishes of the establishment and select the local seasonal products.

Assisted by **Alvaro** and **Franck**, they can guide you in the menu and the selection of wines that will match with your dish and your palate.

Restaurant L'Oignon whole team is proud to introduce you our Spring Menu.



## Nos Entrées | Starters



Prix nets en euros

**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 Salades | Salads



Prix nets en euros

<b>La Salade Alsacienne</b>	Entrée   Starter..... 10,00 €
Alsatian Salad	Plat   Dish..... 18,00 €
<b>Le Bibeleskaes</b>	Entrée   Starter..... 10,00 €
Bibeleskaes (Alsatian Recipe made with Cottage Cheese)	Plat   Dish..... 18,00 €
<b>La Mozzarella di Bufala</b>	Entrée   Starter..... 12,00 €
Mozzarella di Bufala	Plat   Dish..... 20,00 €
<b>La Salade de Crabe</b>	Entrée   Starter..... 12,00 €
Crab Salad	Plat   Dish..... 20,00 €
<b>La Salade St Jacques &amp; Gambas</b>	Entrée   Starter..... 12,00 €
Scallops & Gambas Salad	Plat   Dish..... 20,00 €

### MENU ALSACIEN | ALSATIAN MENU

Du **Mardi au Samedi** (Déjeuner & Diner) | From **Tuesday to Sunday** (Lunch & Dinner)

**Salade Alsacienne**



Alsatian Salad

+

**Bibeleskaes**



Bibeleskaes

+

**Kouglof Glacé**



Iced Kouglof

+

**Expresso Illy**



Illy Espresso

**30,00 € 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.





## Nos Plats | Dishes



Prix nets en euros

**Le Tiger Steak • Spécialité de la Maison** ..... 250 grammes ..... 25,00 €  
Tiger Steak • Home Specialty ..... 750 grammes (25 minutes) ..... 75,00 €

**Le Burger de L'Oignon (version Rossini +4€)** ..... 16,50 €  
L'Oignon Burger

**L'Assiette Bleue**  ..... Ardoise | Charlkboard  
Blue Plate • Fish

**Risotto avec Noix de St Jacques et Gambas** ..... 25,50 €  
Risotto with Scallops and Gambas

**Le Menu des Petits | Kids Menu** ..... 10,00 €  
Sirop à l'Eau | Steak de Bœuf Haché Maison & Frites | Boule de Glace  
Water and Syrup | Beefsteak & French Fries | Scoop of Ice Cream



## 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 Round Beef as Carpaccio

**Tartare et Tranché de Bœuf : A Volonté tous les Jeudis sur Réservation** ..... 30,00 €  
Beef Tartar and Sliced Beef : At Will every Thursday on Reservation

•

**Tous nos plats sont accompagnés de**  
Frites Maison | Salade Verte et Vinaigrette | Légumes de Saison

**All our dishes are accompanied by**  
French Fries | Green Salad and Vinaigrette | Seasonal Vegetables

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 Pièces du Boucher | Butcher's Pieces

De 250 grammes à 1 kilo • From 250 grams to 1 kilogram

Nos **pièces de viandes** sont soigneusement sélectionnées avec notre boucher, afin de trouver les morceaux de caractère cuisinés pour obtenir un **goût tendre et savoureux**.

Nous adaptons notre carte en fonction des arrivages afin de vous offrir une **expérience originale** à chaque visite. Vous trouverez un **conseil avisé sur les vins** d'Alsace et d'ailleurs pour accompagner votre choix de viande.

Our **meat pieces** are carefully selected with our butcher, to find the cuts of character cooked to obtain a **tender and tasty flavor**.

We adapt our card according to the arrivals in order to offer you a **novel experience** at each visit. You will find **advice on wines** from Alsace and elsewhere to accompany your meat choice.

Côte de Bœuf.....	Prime Rib of Beef.....
Entrecôte de Bœuf.....	Rib Steak of Beef.....
Noix d'Entrecôte de Bœuf.....	Nuts of Rib Steak of Beef.....
Filet de Bœuf.....	Beef Tenderloin.....
Faux-Filet de Bœuf.....	Rib eye of Beef.....
Bavette de Bœuf.....	Bib of beef.....
Onglet de Bœuf.....	Hanger Steak.....



### Sauce Maison au choix | Homemade Sauce of your choice

Beurre à l'Ail et au Persil | Poivre Noir de Kâmpôt | Sauce Béarnaise | Sauce **Tiger** | Sauce Oignons  
 Butter with Garlic and Parsley | Black Pepper from Kâmpôt | Béarnaise Sauce | **Tiger** Sauce | Onions 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

### Tous nos plats sont accompagnés de

Frites Maison | Salade Verte et Vinaigrette | Légumes de Saison

**Cuisson des Grandes Pièces de Viandes : environ 25 minutes**

### All our dishes are accompanied by

French Fries | Green Salad and Vinaigrette | Seasonal Vegetables

**Cooking of Large Pieces of Meat : about 25 minutes**

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 Fromages de chez René Turrette**.....10,00 €  
Cheese Plate



**Les Glaces et Sorbets** (prix pour 1 Boule).....2,00 €  
Ice Cream and Sorbets (price for 1 Scoop)

**Le Cheesecake au Speculoos**.....6,50 €  
Speculoos Cheesecake

**Le Kouglof Glacé**.....6,50 €  
Iced Kouglof

**Les Sorbets l'Eau de Vie Alsacienne**.....7,00 €  
Sorbets with Alsatian Alcohol (price for 2 Scoops)

**L'Irish Coffee**.....7,00 €  
Irish Coffee

**Le Fondant au Chocolat** (15 minutes de cuisson).....8,00 €  
Chocolate Fondant (15 minutes for cook)

**Le Café Gourmand**.....10,00 €  
Café Gourmand

*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.

