

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

*The Chef and the entire team are proud to introduce you **the Restaurant L'Oignon Menu**.*



Retrouvez nous sur notre site [www.restaurantloignon.fr](http://www.restaurantloignon.fr) et sur nos réseaux   

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

*Toutes nos Viandes sont élevées et abattues en Union Européenne.*

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





## Les Suggestions du Moment | Suggestions



Prix nets en euros

### ENTREES | STARTERS

**La Soupe à L'Oignon, Gruyère et Croûtons** ..... 10,00 €

Onion Soup, Gruyere Cheese and Bread Croutons

**La Soupe de Légumes de Saison** ..... 10,00 €

Seasonal Vegetables Soup

**L'Œuf en Meurette : Poché, Lardons Grillés au Vin Rouge et Biscotte Maison** ..... 12,50 €

Poached Egg, Grilled Bacon in Red Wine and Bread



### PLATS | MAIN COURSES

**Le Filet de Sandre Grillé Sauce Coco & Curry et Purée de Butternut** (180 grammes) ..... 22,50 €

Grilled Pikeperch with Coco & Curry Sauce with Mashed Butternut (180 grams) 

**Le Cordon Bleu de Veau du Chef** ..... 20,00 €

Chef's Veal Cordon Bleu

**Pièces de Viande de Génisse Maturées 21 jours** ..... Sur l'Ardoise

21 Days Matured Heifer Meat

On slate



### DESSERTS | DESSERTS

**Le Kouglof Glacé** (Glace Vanille et Raisins marinés au Marc de Gewurtzraminer) ..... 6,50 €

Iced Kouglof

**La Tarte aux Poires et au Chocolat** ..... 6,50 €

Pear Chocolate Pie

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

Toutes nos Viandes sont élevées et abattues en Union Européenne.

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





## Les Entées | Starters



Prix nets en euros

<b>Les Escargots au Beurre et à l'Ail</b> .....	6 Escargots.....	10,00 €
Snails and Butter with Garlic	12 Escargots.....	18,00 €
<b>Le Tartare de Bœuf Façon Tiger</b> .....	100 grammes.....	12,00 €
Beef Tartar Tiger Way		
<b>Le Tranché de Bœuf façon Carpaccio</b> .....	100 grammes.....	12,00 €
Sliced Round Beef as Carpaccio		
<b>La Terrine de Foie Gras de Canard Maison</b> .....	50 grammes.....	18,00 €
Homemade Duck Foie Gras		



## Le Plat de La Mer | Sea Food



Prix nets en euros

<b>Les St Jacques &amp; Gambas, Sauce Crémant et Pâtes Billes</b> .....	25,50 €
Scallops & Shrimps, Crémant Wine Sauce and Pasta Balls	



## Les Viandes Crues | Raw Meats



Prix nets en euros

<b>Le Tartare de Bœuf Façon Tiger, Frites &amp; Salade</b> .....	200 grammes.....	20,00 €
Beef Tartar Tiger Way, Homemade French Fries & Salad		
<b>Le Tranché de Bœuf façon Carpaccio, Frites &amp; Salade</b> .....	200 grammes.....	20,00 €
Sliced Round Beef as Carpaccio, Homemade French Fries & Salad		

### JEUDI CARNIVORE | CARNIVOROUS THURSDAY

**A Volonté** tous les Jeudis (Déjeuner & Dîner) | **At Will** every Thursdays (Lunch & Dinner)

**30,00 € TTC** par personne sur réservation | On reservation

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

Toutes nos Viandes sont élevées et abattues en Union Européenne.

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






## Les Plats de Viandes de Boeuf | Beef Meat 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** ..... 18,50 €  
L'Oignon Burger

**Le Menu des Petits | Kids Menu** ..... 12,00 €  
Sirop à l'Eau | Steak Haché & Frites | Boule de Glace  
Water and Syrup | Minced Meat & French Fries | Scoop of Ice Cream

## Les Pièces du Boucher | Butcher's Pieces



De 200 grammes à 1 kilogramme • From 200 grams to 1 kilogram



Prix nets en euros

**Le Faux Filet de Génisse** ..... 250 grammes ..... 22,00 €  
Rib Eye of Beef

**L'Entrecôte de Génisse** ..... 300 grammes ..... 28,00 €  
Rib Steak of Beef ..... 750 grammes ..... 70,00 €

**Le Filet de Bœuf Simmental** ..... 200 grammes ..... 32,00 €  
Beef Tenderloin

**La Côte de Génisse • Seul ou à partager** ..... 1 000 grammes ..... 80,00 €  
Prime Rib of Beef • Alone or for share

**Cuisson de la côte de Bœuf : environ 25 minutes | Cooking of Prime Rib: about 25 minutes**

**Sauce Maison au choix :** Beurre à l'Ail et au Persil | Poivre Noir de Kâmpôt | Sauce Béarnaise  
Sauce of your choice: Butter with Garlic and Parsley | Black Pepper from Kâmpôt | Béarnaise Sauce

**Supplément "Rossini" :** Terrine Foie Gras Maison, Huile de Truffe et Jus de Veau  
"Rossini" Supplement: Homemade Foie Gras, Truffled Oil and Veal Juice

Tous nos plats sont accompagnés de **Frites Maison & Salade Verte**  
All our dishes are accompanied with **Homemade French Fries & Green Salad**

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

Toutes nos Viandes sont élevées et abattues en Union Européenne.

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** ..... 12,00 €

Cheese Plate

**Les Glaces et Sorbets** (prix pour 1 Boule)..... 2,00 €

Ice Cream and Sorbets (price for 1 Scoop)

**La Dame Blanche ou Noire**..... 6,50 €

3 Scoops of Vanilla or Chocolate Ice Cream with Chocolate Topping

**Le Cheesecake**..... 6,50 €

Cheesecake

**Les Sorbets à l'Eau de Vie Alsacienne** (prix pour 2 Boules)..... 7,00 €

Sorbets with Alsatian Alcohol (price for 2 Scoops)

**L'Irish Coffee**..... 7,50 €

Irish Coffee

**Le Fondant au Chocolat** (15 minutes de cuisson)..... 10,00 €

Chocolate Fondant (15 minutes of cooking)

### HORAIRES DU RESTAURANT | OPENING TIME

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
	MONDAY	TUESDAY	WEDNESD.	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY	
11:30AM								OUVERT   OPENED
3PM								
6:30PM								FERME   CLOSED
10:30PM								

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

Toutes nos Viandes sont élevées et abattues en Union Européenne.

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

