

L'OIGNON

PETITE - FRANCE

Entrées

Soupe à l'oignon gratinée	11
Caquelon d'escargots à l'alsacienne - 6 pièces	10
Tarte tatin à l'échalotte caramélisée fromage blanc aux herbes	10
Carpaccio de bœuf pesto à l'ail des ours & parmesan	12
Foie gras de canard mi-cuit au Muscat d'Alsace, chutney de poires	20
Salade de gambas et asperges poêlées vinaigrette balsamique	16
Röestis de pommes de terre saumon fumé maison et crème de ciboulette	15
Risotto crémeux aux asperges et Parmigiano Reggiano	13

Plats

Röestis de pommes de terres saumon fumé maison et crème de ciboulette	19
Risotto crémeux aux asperges et Parmigiano Reggiano	18
Pavé de saumon grillé au beurre d'herbes asperges poêlées et pousses d'épinards - un accompagnement au choix	24

Spécialités Alsaciennes

Choucroute traditionnelle aux 5 viandes	20
Choucroute aux 3 poissons saumon, sandre et hadock fumé	25
Jambonneau braisé à la bière et miel - un accompagnement au choix	20

Accompagnements

3.50

Portion de salade / légumes de saison /
frites / pommes sautées / spaetzles maison

Menu Enfant

moins de 12 ans

Saucisse de Strasbourg ou Steak ou Poisson du jour
- accompagnement au choix
& Boule de glace ou Sorbet artisanal

Viandes

servies avec des légumes de saison
et un accompagnement au choix

Le Tiger Steak 200g herbes fraîches, sauce "Tiger", cacahuètes et oignons frits	24
Magret de canard rôti à la rhubarbe et gingembre	22
Selle d'agneau rôtie au thym et tomates confites	25
Suprême de poulet jaune d'Alsace aux pleurotes	22
Carpaccio de bœuf pesto à l'ail des ours, parmesan, frites & salade - assiette supplémentaire +5€ -	17

À partager

Minimum 30 minutes d'attente

La grande pièce de bœuf à partager 1000g aux trois sauces : thym, « tiger » et pleurotes - deux accompagnements au choix	75
--	----



Fromages

Assiette de fromages Munster, chèvre cendré, Tome du Val d'Orbey	10
---	----

Desserts

Crème brûlée à la vanille bourbon	7
Crumble pomme rhubarbe glace yaourt	7
Moelleux au chocolat crème anglaise et glace vanille	7.50
Tarte tatin à l'ananas et gingembre glace lait de coco	8.50
Dame blanche ou Dame noire	8
Café liégeois	7
Coupe glacée artisanale 3 boules au choix	7
- Glaces : vanille, chocolat, café, yaourt, lait de coco - Sorbets : framboise, citron, poire	
Coupe de sorbets arrosés 3 boules au choix	8.50
- Sorbets : framboise, citron, poire - Arrosage au choix : mirabelle, kirch, poire, quetsche, framboise, marc de gewürtztraminer	
Supplément chocolat chaud ou chantilly	+1

L'OIGNON

PETITE - FRANCE

Vorspeisen

Unsere überbackene Zwiebelsuppe	11
Schnecken in Kräuterbutter, Elsässer Art – 6 Stück	10
Tarte tatin aus karamelierten Schalotten mit Kräuterquark	10
Rindercarpaccio mit Bärlauchpesto und Parmesan	12
Foie gras von der Ente mit elsässer Muskatwein serviert mit Birnenchutney	20
Salat mit gebratenem Spargel und Gambas Balsamico-Dressing	16
Hausgeräucherter Lachs auf Kartoffelrösti mit Schnittlauchrahm	15
Spargel- und Parmesanrisotto	13

Weitere Gerichte

Hausgeräucherter Lachs auf Kartoffelrösti mit Schnittlauchrahm	19
Spargel- und Parmesanrisotto	18
Lachs gegrillt mit Kräuterbutter Spargel und Blattspinat – 1 Beilage zur Wahl	24

Elsässer Spezialitäten

Traditionelles Sauerkraut mit 5 Fleisch- und Wurstwaren	20
Sauerkraut mit drei Fischen Lachs, Zander und geräucherter Schellfisch	25
In Bier und Honig geschmortes Eisbein – 1 Beilage zur Wahl	20

Beilagen zur Wahl

3.50

Portion Pommes Frites / Bratkartoffeln /
Hausgemachte Spätzle / Saisongemüse / Salat

Kindermenü

für Kinder unter 12 Jahren

Straßburger Würstchen oder Steak oder Fisch des Tages – 1 Beilage zur Wahl & 1 Bällchen Eis handgefertigt	12
---	----

Fleischgerichte

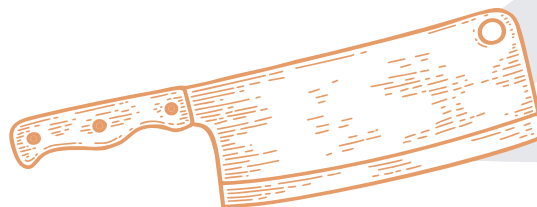
Serviert mit saisonalem Gemüse
und einer Beilage nach Wahl

Le Tiger Steak 200g frische Kräuter, Tigersauce, Erdnüsse und frittierte Zwiebel	24
Entenbrust gebraten mit Rhabarber-Ingwersauce	22
Lammrücken gegrillt mit Thymian und eingelegten Tomaten	25
Elsässer Landhähnchenbrust mit Austernpilzen	22
Rindercarpaccio mit Bärlauchpesto und Parmesan, Pommes-Frites und Salat	17

Zum Teilen

Mind. 30 Minutes Wartezeit

Das große Rindersteak 1000g mit drei Saucen :Thymian-, Tiger- und Austernpilzsauce – 2 Beilagen zur Wahl	75
--	----



Käse

Käseplatte Münster, Ziegenkäse und Tome du Val d'Orbey	10
---	----

Desserts

Crème brûlée mit Bourbonvanille	7
Apfel- Rhabarbercrumble mit Fior di latte Eis	7
Schmelzendes Schokoküchlein mit Vanillesauce und Vanilleeis	7.50
Ingwer-Ananas Tarte Tatin mit Kokosmilcheis	8.50
Dame blanche Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	8
Dame noire Schokoladeneis, Schokosauce und Sahne	8
Eiskaffee	7
Auswahl von Eis und Sorbets aus dem Elsass handgefertigt – 3 Bällchen – Milcheis : Vanille, Schokolade, Kaffee, Joghurt, Kokosmilch – Sorbets : Himbeere – Zitrone – Birne	7
Sorbet mit "Schnaps" übergossen 3 boules au choix – 3 Bällchen zur Wahl : Himbeere – Zitrone – Birne – Überguss zur Wahl : Mirabelle – Kirsch – Birne – Zwetschge Himbeere – Marc de Gewürztraminer	8.50
Zusätzliche Schokosauce oder Sahne	+1

L'OIGNON

PETITE - FRANCE

Starters

Onion soup covered <i>with cheese</i>	11
Alsatian snails – 6 pieces	10
French tarte tatin of caramelized shallots <i>and cream cheese with herbs</i>	10
Beef carpaccio <i>with wild garlic pesto and parmesan cheese</i>	12
Duck foie gras seasoned with alsatian Muscat-wine <i>served with pear chutney</i>	20
Salad with grilled asparagus and prawns <i>balsamico-sauce</i>	16
Smoked Salmon on hashbrowns <i>in wild chives cream</i>	15
Asparagus-risotto <i>with parmesan cheese</i>	13

Main Courses

Smoked Salmon on hashbrowns <i>wild chives cream</i>	19
Asparagus-risotto <i>with parmesan cheese</i>	18
Grilled salmon with herb-butter <i>asparagus and spinach sprouts</i> – side dish of your choice	24

Alsace Specialities

Traditional Sauerkraut (white cabbage) <i>with 5 kinds of meat and sausages</i>	20
Traditional Sauerkraut with 3 kinds of fish <i>salmon, pikeperch & smoked haddock</i>	25
Porc Shank braised in beer and honey – side dish of your choice	20

Side dish

3.50

Salad / seasonal vegetables / french fries /
pan-fried potatoes / spaetzles (*homemade local pasta*)

Kids Menu

for kids under 12 years

Strasbourg-sausage or steak or a piece of fish – side dish of your choice	12
& Scoop of handmade ice cream	

Meat

Served with : seasonal vegetable
and side dish of your choice

Tiger Steak 200g <i>fresh herbs, tiger sauce, peanuts and fried onions</i>	24
Duck breast fried <i>with rhubarb-ginger sauce</i>	22
Grilled saddle of lamb with thyme <i>and candied tomatoes</i>	25
Alsatian chicken supreme <i>with oyster-mushroom sauce</i>	22
Beef carpaccio <i>with wild garlic pesto and parmesan cheese, served with fries and salad</i>	17

To share

Minimum 30 minutes waiting time

The big One, 1000g of Beef <i>with three sauces : thyme, tiger and oyster-mushroom sauce</i> – 2 side dish of your choice	75
---	----



Cheese

Cheese tray with a selection of different cheeses <i>Munster, ashy goat cheese and Tome du Val d'Orbey</i>	10
---	----

Desserts

Crème brûlée with bourbon vanilla	7
Apple-rhubarb crumble <i>with Fior di latte ice cream</i>	7
Molten chocolate cake <i>with vanilla sauce and vanilla ice cream</i>	7.50
French tarte tatin of pineapple and ginger <i>served with coconut milk ice cream</i>	8.50
White Lady <i>vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	8
Dark Lady <i>chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	8
Frozen coffee	7
Choice of 3 handmade ice creams or sorbets – <i>Ice cream</i> : Vanilla, chocolate, coffee, yogurt, coconut milk – <i>Sorbets</i> : raspberry – lemon – pear	7
Sorbet topped with Alsatian Schnaps – <i>3 scoops of your choice</i> : raspberry – lemon – pear – <i>Topping of your choice</i> : mirabelle – cherry – pear – damson raspberry – marc de gewürtztramine	8.50
Additional chocolate sauce or whipped cream	+1