



Menu Le Violon d'Ingres

<https://lacarte.menu>

1 r. du Chevalier-Robert, 67000 Strasbourg, France
(+33)388313950 - <https://le-violon-dingres.com/>



Le menu de **Le Violon d'Ingres** de Strasbourg comprend 32 nourriture . En moyenne, **nourriture ou les boissons figurant sur la carte** coûtent environ 29 €. Les catégories peuvent être consultées ci-dessous, et tu trouveras ici tous les plats et boissons de leur menu 32. Dans ce endroit tu seras servi raffiné plats à la française, et tu peux t'attendre à une savoureux cuisine typique de fruits de mer. Il y a aussi menus car ils sont typiques de l'Europe, et tu peux profiter de **délicieux végétarienne plats**. Après le dîner (ou pendant le dîner), tu peux toujours te détendre au bar avec une **boisson alcoolisée ou non alcoolisée**, Les convives du restaurant apprécient également la grande diversité de différents **spécialités de café et de thé** que le Restaurant a à offrir. Il est interdit de fumer dans leur établissement, l'établissement est accessible au fauteuils roulants. Vous pouvez payer avec les principales cartes bleues. Le menu contient une sélection de plats végétaliens qui font totalement l'impasse sur les produits animaux comme le lait ou la viande. Réservez facilement une table en ligne pour éviter de devoir attendre, ou vous pouvez simplement passer un appel à ce numéro [\(+33\)388313950](tel:+33388313950).

Menu Le Violon d'Ingres



Pizza

PIZZA FRANÇAISE

champagne | Le gin. | couches de glace | jus de citron | sucre

Mains

FILET

Plats de poisson

CROQUETTES DE POISSON

G du poisson blanc (nous avons pris Julienne) | G farine (il restait encore quelque chose) | Ovule | G Les morceaux de pain | Huile d'olive | ...

Sweets

GATEAU AU CHOCOLAT

Plats végétariens

LÉGUMES

Dessert

CITRON EN TROMPE L'ŒIL

\$16.3

Rigatoni

RIGATONIS À LA CHEF

gr de chocolat noir | Ovule

Griechische küche

FILET

le vinaigre de balsame | la laine de bœuf | le beurre | l'ail | huile d'olive | ...

Boissons chaudes

CAFÉ IRLANDAIS

Café

CAFÉ

Desserts *

DESSERTS

Dessert*

DESSERT

Cold*

OASIS

Platters and baskets

COQUILLES SAINT-JACQUES

bœuf, fondue | les écailles de la baie, rincées et drainées | crèmes de pain sec assaisonnées | poudre d'oignon | poudre d'ail | ...

Seasonal testing

FOIE GRAS

Kitchen entrees-tempura

HOMARD

cuillère à soupe de sel de mer | queues de homard | bœuf, fondue

Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants

VIANDE

poivre blanc | olives noires | poivre noir | Basil séché | oregano séché | ...

Menu Le Violon d'Ingres



Desserts

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT	
CROQUANT CHOCOLAT BLANC, CRÉMEUX PISTACHE, CARAMEL BEURRE SALÉ	\$16.3
FINGER CHOCOLAT FLEUR DE CAO, PRALINÉ	\$16.3
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR, COEUR COULANT CHOCOLAT CARAMEL, GLACE CAFÉ	\$16.3

Starter

TATAKI DE THON AUX SÉSAMES, ARTICHAUTS POIVRADE, SAUCE SASHIMI	\$26.1
FOIE GRAS DE CANARD, CONFITURE D'OIGNONS, GELÉE DE GEWÜRZTRAMINER	\$30.4
QUEUES DE LANGOUSTINES PANÉES, CONDIMENT FRAMBOISE/CONCOMBRE, CHAMPIGNONS AIL NOIR	\$28.3
CROUSTILLANT DEMI- HOMARD/FOIE GRAS , ACHARDS DE LÉGUMES	\$41.3
ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES AUX NOISETTES, PÊCHES, FUMÉES SOUS CLOCHE	\$34.8

Main course

CHATEAUBRIAND DE BOEUF, ESCALOPE DE FOIE GRAS AUX PAVOTS, PURÉE À LA TRUFFE	\$41.3
TOURNEDOS DE BŒUF AUX GIROLLES, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, EMBEURRÉE D'AMANDINES, JUS DE PERSI	\$37.0
NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES, CANNELLONIS FARCIS DE CHAMPIGNONS DU MARCHÉ, RÉDUCTION DE JUS DE CAROTTED	\$37.0
HOMARD ENTIER DÉCORTIQUÉ, SAUCE AMÉRICAINE, SPAGHETTIS À L'ENCRE DE SEICHE	\$69.6
PLUMA IBÉRIQUE BBC, BÉARNAISE À LA TRUFFE, TARTELETTE LÉGUMES CROÛTÉE PARMESAN	\$30.4
CAILLE RÔTIE FARCIE FOIE GRAS LAQUÉE ÉGLANTINE/SÉSAME, LÉGUMES DU MOMENT	\$34.8

Menu Le Violon d'Ingres



Le Violon d'Ingres

1 r. du Chevalier-Robert, 67000
Strasbourg, France

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

Heures d'ouverture:

Mardi 19:30-21:00

Mercredi 12:00-13:00 19:30-
21:00

Jeudi 12:00-13:00 19:30-
21:00

Vendredi 12:00-13:00 19:30-
21:00

Samedi 19:30-21:00

Dimanche 12:00-13:00

