

RESTAURANT  
LE PONT TOURNANT  
STRASBOURG

CARTE D'HIVER  
WINTER MENU

*Sur les bords de l'III, Le Pont Tournant est un lieu rempli d'histoire et de charme en plein cœur de Strasbourg.  
Côté palais, savourez une cuisine raffinée appréhendée de manière créative et légère.  
Les mets subliment avec originalité et précision les saveurs locales avec des parfums venus d'ailleurs. Les déclinaisons sucrées-salées feront le bonheur des fins gourmets.*

*On the edge of the III, the restaurant Le Pont Tournant is a place full of history and charm in the heart of Strasbourg.*

*Enjoy the refined dish food in a way of creativity and lightness.  
The dishes enhance with originality and precision the local flavour with "parfums"  
coming from elsewhere.  
The sweet and salty variations will ravish the fine gourmets.*

**Chef Boris DERENDINGER**

## ENTRÉES / STARTERS

 <b>Œuf de plein air, croustillant et coulant, crème légère au Comté et Vin Jaune</b>	16 €
Crunchy and runny free-range egg, Comté cheese light cream and Vin Jaune sauce	
<b>Ballotine de foie gras d'oie, tuile croustillante et pommes en textures, pain de campagne toasté</b>	22 €
Goose foie gras ballotine, crispy tuile and apples in textures, toasted farmhouse bread	
<b>Queues de langoustines en kadaïf, crémeux pommes de terre et céleri à la moutarde à l'ancienne, coulis d'estragon et bisque de langoustines</b>	27 €
Kadaïf of langoustine tails, potatoes and celery cream with whole grain mustard, tarragon sauce and langoustine bisque	
<b>Origami de chou-rave au filet de haddock fumé, crémeux et chips de topinambour</b>	18 €
Kohlrabi origami with smoked haddock fillet, Jerusalem artichoke cream and chips	
<b>Noix de Saint-Jacques laquées aux agrumes, variation de chou-fleur et marmelade de Kumquat</b>	25 €
Scallops covered with citrus fruits, variation of cauliflower and kumquat marmalade	

## PLATS / MAIN COURSES

 <b>Poireau en trois façons : à la truffe Tuber Melanosporum, dampfnudel farci et velouté</b>	25 €
Leek in three different ways: Tuber Melanosporum truffle's leek, dampfnudel stuffed with leek fondue and leek velouté	
<b>Poulpe grillé, cromesquis d'escargots d'Alsace au vin rouge et royale d'ail violet</b>	28 €
Grilled octopus, cromesquis of Alsatian snails in red wine and Royale sauce with purple garlic	
<b>Dos de cabillaud cuit à la vapeur, purée de brocolis, pistou de coriandre et émulsion au parmesan</b>	25 €
Steamed cod loin, broccoli purée, coriander pistou and Parmesan emulsion	
<b>Filet de Saint-Pierre poêlé, ravioles au fenouil et mousseline de carottes, sauce façon bouillabaisse au safran d'Alsace</b>	32 €
Stir-fried fillet of St. Pierre, raviolis stuffed with fennel, carrot mousseline, bouillabaisse sauce with Alsatian saffron	
<b>Filet mignon de veau, candele lunghe farcies à la purée d'artichauts jus de veau au porto</b>	29 €
Veal fillet mignon, candele lunghe pasta stuffed with artichoke purée, veal-Porto wine juice	
<b>Cœur de ris de veau croustillant, carpaccio de betteraves et purée de pommes de terre à la truffe Tuber Melanosporum</b>	36 €
Crunchy sweetbread, beetroot carpaccio and Tuber Melanosporum truffle mashed potatoes	
<b>Souris d'agneau en baeckeoffe au ras-el-hanout et fruits secs, griesknepfle et légumes à la coriandre</b>	28 €
Lamb shanks in baeckeoffe with ras-el-hanout and dried fruits, griesknepfle and vegetables with cilantro	
<b>Sélection de fromages, de la fromagerie Saint-Nicolas à Colmar</b>	13 €
Selection of cheeses from the Saint-Nicolas cheese maker in Colmar	

## DESSERTS

<b>Crèmeux de marrons, biscuit et croquant noisette, coulis cassis et glace au Baileys</b>	<b>12 €</b>
Chestnut cream biscuit and hazelnut crispy puff pastry, blackcurrant coulis and Baileys ice cream	
<b>Mousse tiède à la brioche toastée, poêlée de pommes aux noix de pécan et sorbet pomme verte</b>	<b>12 €</b>
Warm mousse with toasted brioche, apple stir fry with pecan nuts and green apple sorbet	
<b>Parfait glacé coco, minestrone d'ananas à la vanille du Sri-Lanka et au citron vert, coulis passion-gingembre au tapioca</b>	<b>12 €</b>
Iced coconut Parfait, pineapple minestrone with vanilla from Sri Lanka and lime, passion-fruit/ginger coulis and tapioca sauce	
<b>Crème au citron et au chocolat blanc sur un sablé façon spéculoos, petites meringues à la bergamote</b>	<b>12 €</b>
Lemon and white chocolate cream on a speculoos shortbread, small bergamot orange meringues	

Nos prix s'entendent taxes et services inclus - Our prices include service and taxes

Pour les enfants à la découverte de la gastronomie, les tarifs et portions des plats de la carte sont adaptés  
The prices and portions of the dishes on the menu are suitable to children who wish to try fine dining dishes.

Tous nos plats sont faits maison - All of our dishes are homemade

 Plat végétarien - Vegetarian dish

Informations & réservations - Information & booking:  
Tél : +33 (0)3 88 76 43 00  
[restaurant@regent-petite-france.com](mailto:restaurant@regent-petite-france.com)