

RESTAURANT  
**LE PONT TOURNANT**  
STRASBOURG



**CARTE PRINTEMPS  
SPRING MENU  
FRÜHLINGSKARTE**

*Sur les bords de l'Ill, Le Pont Tournant est un lieu rempli d'histoire et de charme en plein coeur 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 Ill, 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 / VORSPEISEN

-  **Œuf croustillant et coulant, crème de comté au Vin Jaune et râpé de truffe Tuber Aestivum** 22 €  
Crispy and runny egg, Comté cheese with Vin Jaune cream and Tuber Aestivum truffle grated
- Filet de rouget cuit à la flamme, purée de petit-pois et crème de coco au curry vert** 24 €  
Fillet of red mullet pea purée and coconut cream with green curry
- Le canard : gyoza au gingembre & citronnelle, tartare au basilic thaï, salade de légumes à l'huile de cacahuète et vinaigre de riz** 22 €  
Duck: Gyoza with ginger & lemongrass, tartar with Thai basil, vegetable salad with peanut oil and rice vinegar

## PLATS / MAIN-COURSES / HAUPTGERICHTE

-  **Candele Lunghe farcies au caviar d'aubergines et ricotta, crème de poivrons, pignons de pin et huile de roquette** 24 €  
Candele Lunghe stuffed with eggplant caviar and ricotta cheese, pepper cream, pine nuts and rocket oil  
Candele Lunghe, gefüllt mit Auberginenkaviar und Ricotta-Käse, Pfeffercreme, Pinienkernen und Rucolaöl
- Homard sauce tikka massala, mini carottes étuvées et Parmentier de homard au maïs** 40 €  
Tikka massala sauce Lobster, steamed baby carrots and lobster parmentier with corn  
Hummer Tikka Massala Sauce, gedämpfte mini-Karotten und Hummerparmentier mit Mais
- Selle d'agneau rôtie & son jus tomate, croustillant de kefta à l'abricot sec, mousseline de céleri, polenta grillée** 29 €  
Roasted saddle of lamb & tomato juice, crispy kefta with dried apricot, celery mousseline, grilled polenta  
Gebratener Lammrücken & sein Tomatensaft, knuspriger Kefita mit getrockneter Aprikose, Sellerie-Mousseline, gegrillte Polenta
- Carré de veau, asperges d'Alsace et raviole de ris de veau à la purée d'échalotes, chutney de cerises au vinaigre de lambrusco** 32 €  
Rack of veal, Alsatian asparagus and sweetbread raviole with shallot purée, cherry chutney with lambrusco vinegar  
Kalbsrücken, elsässischer Spargel und Kalbsbries-Raviole mit Schalottenpüree, Kirschen-Chutney mit Lambrusco-Essig
- Sélection de fromages** 15 €  
Selection of cheeses  
Auswahl an Käsesorten

## DESSERTS

**Rhubarbe pochée à la fleur de sureau, tartare de fraises, crémeux au chocolat blanc, biscuit madeleine et glace au fromage blanc** 14 €

Poached rhubarb with elderflower, strawberry tartar, creamy of white chocolate, madeleine biscuit and fromage blanc ice cream

Pochierter Rhabarber mit Holunderblüten, Erdbeertartar, weißer Schokoladencreme, Madeleine-Biskuit und Hüttenkäse-Eiscreme

**Entremets framboise et basilic : biscuit joconde, crémeux framboise, crumble croquant et ganache au basilic. Sorbet framboise** 14 €

Raspberry and basil entremet: joconde biscuit, creamy of raspberry, crunchy crumble and basil ganache. Raspberry sorbet

Himbeer-Basilikum-Entremets: Joconde-Biskuit, Himbeercreme, Knusperstreusel und Basilikum-Ganache. Himbeersorbet

**La noisette du Piémont et le citron : l'île flottante, le chou & la glace** 14 €

Piedmont hazelnut and lemon: floating island, chou bun & ice cream

Piemonteser Haselnuss und Zitrone: Iles flottantes, Windbeutel & Eis

Nos prix s'entendent taxes et services inclus - Our prices include service and taxes - Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

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.  
Für Kinder, welche die gehobene Gastronomie entdecken möchten, werden die Preise und Portionen der Speisen von der Karte angepasst

Tous nos plats sont faits maison - All of our dishes are homemade - Alle unsere Speisen sind hausgemacht



Plat végétarien - Vegetarian dish - Vegetarisches Gericht