

RESTAURANT
LE PONT Tournant
STRASBOURG

**CARTE ÉTÉ
SUMMER MENU**

*Sur les bords de l'Ill, 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 Ill, the restaurant Le Pont Tournant is a place full of history
and charm in the heart of Strasbourg.
Enjoy a fine gastronomy cooked with creativity and lightness.
The dishes enhance with originality and precision the local cuisine with flavours
from elsewhere.
The sweet and salty variations will delight 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
Knuspriges und flüssiges Ei, Comté-Creme mit Vin Jaune und geriebenem Tuber Aestivum Trüffel

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
Die Ente: Gyoza mit Ingwer & Zitronengras, Tartar mit Thai-Basilikum, Gemüsesalat mit Erdnussöl und Reissessig

Pizza soufflée, garnie de tourteau, coleslaw au ras-el-hanout et crémeux d'avocat 24 €
Puffed pizza, stuffed with tourteau, ras-el-hanout coleslaw and creamy avocado
Pizza-Soufflé, gefüllt mit Taschenkrebs, Krautsalat mit Ras-El-Hanout und cremiger Avocado

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 européen sauce tikka massala, mini carottes étuvées et Parmentier de homard au maïs 43 €
European lobster Tikka massala sauce, steamed baby carrots and lobster parmentier with corn
Europäische Hummer Tikka-Massala-Sauce, gedämpfte mini-Karotten und Hummerparmentier mit Mais

Filet de truite d'Alsace et condiment aux épices, mousseline de chou-fleur et vinaigrette à l'orange 28 €
Alsatian trout fillet with spice condiment, cauliflower mousseline and orange vinaigrette
Gewürztes Forellenfilet aus dem Elsass, Blumenkohl-mousseline und Orangenvinaigrette

Filet de boeuf d'Alsace, purée de betteraves fumées et pickles, compote de mûres et sauce béarnaise légère 32 €
Alsatian beef fillet, smoked beet purée and pickles, blackberry compote and slight Béarnaise sauce
Rinderfilet aus dem Elsass, geräucherte Rote-Bete-Püree und Pickles, Brombeerkompott und leichte Sauce Béarnaise

Sélection de fromages 15 €
Selection of cheese
Auswahl an Käsesorten

DESSERTS

Entremet pêche-verveine : biscuit joconde, crémeux pêche ganache à la verveine et croquant au chocolat blanc. Sorbet pêche 14 €

Peach-verbena dessert: sponge cake, peach cream, verbena ganache and crunchy white chocolate. Peach sorbet

Pfirsich-Verbena-Entremet: Joconde-Biskuit, Pfirsichcreme, Verbena-Ganache und weißer Schokoladencrunch. Pfirsich-Sorbet

Mousse mascarpone au sésame noir, marmelade de mûres, sorbet abricot et son coulis, crumble au charbon végétal 14 €

Mascarpone mousse with black sesame, blackberry marmalade, apricot sorbet and its coulis, vegetable charcoal crumble

Mascarponemousse mit schwarzem Sesam, Brombeermarmelade, Aprikosensorbet und Coulis, Pflanzenkohlenstreusel

Vanille-fraise : chou, crémeux, gaspacho, fraises et glace 14 €

Vanilla-strawberry: chou, strawberry gazpacho, fresh strawberries with its ice cream

Vanille und Erdbeere: Windbeutel, Sahnesoße, Gaspacho, frische Erdbeere und Erdbeer-Eis

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

Pour les enfants, les tarifs et portions des plats sont adaptés
For children, the prices and portions of the dishes are adapted.
Für Kinder, werden die Preise und Portionen der Speisen angepasst

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

 Plat végétarien - Vegetarian dish - Vegetarisches Gericht

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