

RESTAURANT
LE PONT TOURNANT
STRASBOURG

**CARTE HIVER
WINTER MENU**

*Sur les bords de l'Ille, 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.*

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

ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

-  **Velouté de butternut à la crème d'Isigny, focaccia à la farine de châtaigne et œufs de caille pochés** 18 €
Butternut soup with Isigny cream, focaccia with chestnut flour and poached quail eggs
Butternut-Suppe mit Isigny-Creme, Focaccia aus Kastanienmehl und pochierte Wachteleier
- Gambas Black Tiger en kadaïf, guacamole et carpaccio d'avocat, sauce cumin-passion** 22 €
Black Tiger Gambas in kadaïf, guacamole and avocado carpaccio with cumin-passion sauce
Black Tiger Gambas in Kadaïf, Guacamole und Carpaccio von der Avocado.
Sauce aus Kreuzkümmel und Passionsfrucht
- Foie gras de canard, fine gelée de raisin rouge au vinaigre de Lambrusco, pommes en textures et Dampfnudel** 22 €
Duck foie gras, thin red grape jelly with Lambrusco vinegar, apples in textures and Dampfnudel
Entenstopfleber, Feines Gelee von roten Trauben mit Lambrusco-Essig, Äpfel in verschiedenen Arten und Dampfnudel

PLATS / MAIN-COURSES / HAUPTGERICHTE

-  **Origami de fenouil, salade de légumes thaï, sauce aigre douce** 24 €
Fennel origami, Thai vegetables salad with sweet and sour sauce
Origami aus Fenchel, Thai-Gemüsesalat, süß-saure Sauce
- Dos de cabillaud, purée de panais à l'huile de noix, sauce "grenouilles" au Noilly Prat** 30 €
Cod loin, Mashed parsnip with walnut oil, Noilly Prat "frog" sauce
Kabeljau-Rücken, bei niedriger Temperatur gegart, Pastinakenpüree mit Walnussöl, Froschsauce mit Noilly Prat
- Filet de mignon de veau, candeles lunghe farcies à l'artichaut et au foie gras, jus de veau au Porto et Madère** 32 €
Veal filet mignon, Candeles lunghe stuffed with artichoke and duck foie gras, Porto and Madère veal juice
Kalbsfilet Mignon, Candeles Lunghe gefüllt mit Artischocke und Entenstopfleber, Kalbfleischsaft mit Portwein und Madeira
- Sélection de fromages / Selection of cheese / Auswahl an Käsesorten** 14 €

DESSERTS

- Brioche perdue, crème caramel au beurre salé, glace à la vanille Bourbon** 14 €
Brioche French toast, salted caramel cream, Bourbon vanilla ice-cream
"Brioche perdue"*, Karamellcreme mit gesalzener Butter, Bourbon-Vanilleeis
*Eine Briochescheibe, in der Pfanne gebacken und vorab in Milch, Ei und Zucker eingeweicht.
- Le chocolat et la framboise, carpaccio de framboises, ganache et crumble au chocolat Sorbet framboise** 14 €
The Chocolate and the Raspberry: raspberry carpaccio, chocolate crumble and ganache Raspberry sorbet
Schokolade und eine Himbeere: Himbeerencarpaccio, Ganache und Schokostreusel.
Himbeeren-Sorbet
- Crèmeux mascarpone à la noix de coco, crumble au charbon végétal et crème glacée coco-banane-citron vert** 14 €
Coconut creamy mascarpone, vegetal coal crumble and coconut-banana-lime ice-cream
Cremige Mascarponecreme mit Kokosnuss, Steusel mit Pflanzenkohle und Kokos-Bananen-Limetten-Eiscreme