## RESTAURANT LE PONT TOURNANT

STRASBOURG



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

## Petits pois, 18 € verveine et menthe en texture, jus de cosses, naturellement sucré Peas, verbena and mint in texture, pea pod juice, naturally sweetened Erbsen, Eisenkraut und Minze in der Textur, Saft aus den Hülsen, natürlich gesüßt 20 € Gravlax de truite saumonée du Heimbach, bibeleskaes et raifort, condiment miel et moutarde Gravlax of Salmon trout from Heimbach, bibeleskaes and horseradish, honey mustard condiment Gravlax von der Heimbach-Lachsforelle, Bibeleskaes und Meerrettich, Honig und Senfwürze 24 € Tourteau, pommes et curry, mayonnaise légère au vinaigre de Kalamansi, jus de pomme et céleri branche Crab, apples and curry, light mayonnaise with Kalamansi vinegar, apple and stalk celery juice Taschenkrebs mit Äpfeln und Curry, leichte Mayonnaise mit Kalamansi-Essig, Apfelsaft und Stangensellerie PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE 22 € Chakchouka: poivrons, oignons et tomates légèrement épicés, œuf mollet surprise, herbes fraîches et amandes torréfiées Chakchouka: bell peppers, onions and lightly spiced tomatoes. Soft-boiled egg surprise, fresh herbs and roasted almonds Chakchouka: Paprika, Zwiebeln und Tomaten, die leicht gewürzt sind. Ein überraschendes weiches Ei, frische Kräuter und geröstete Mandeln 32 € Filet de bar, asperges d'Alsace rôties au beurre d'agrumes et morilles, sauce hollandaise au vinaigre yuzu et mandarine Sea bass filet, Alsatian asparagus roasted in citrus fruit and morel mushroom butter, hollandaise sauce with yuzu vinegar and tangerine Filet vom Wolfsbarsch, Elsässer Spargel, gebraten in Zitrusbutter und Morcheln, Sauce Hollandaise mit Yuzu-Essig und Mandarinen Pigeon de Théo Kieffer, 32 € carottes nouvelles glacées aux épices, purée de carottes au gingembre, jus de pigeon Theo Kieffer's pigeon, spice-glazed baby carrots, ginger carrot puree, pigeon juice Taube von Théo Kieffer, mit gewürzten und glasierten neuen Karotten, Karottenpüree mit Ingwer Sélection de fromages de la Maison Tourette 14 € Cheese selection from the Tourette House Auswahl an Käsesorten aus dem Haus Tourette DESSERTS 14 € Illusion pomme: Entremet chocolat/passion, gingembre et poivre de Timut Apple illusion: chocolate/passion fruit entremet, ginger and timut pepper Illusion eines Apfels: Schokoladen-Passionfrucht-Entremet mit Ingwer und Timut-Pfeffer 14 € Crousti-feuille, crème sultane à la vanille Bourbon de Madagascar et noisettes caramélisées Crousti-Feuille, sultana custard cream with bourbon vanilla from Madagascar and caramelized hazelnuts Crousti-feuille, Patisseriecreme Sultane mit Bourbon-Vanille aus Madagascar und karamellisierten Haselnüssen

14 €

Chou fleur, chocolat blanc et noix de coco

Cauliflower, white chocolate and coconut
Blumenkohl, weiße Schokolade und Kokosnuss