



HÔTEL & PAVILLON
RÉGENT PETITE FRANCE
STRASBOURG

CARTE DES METS

TOUS LES JOURS DE 17H A 22H30 / JEDEN TAG VON 17.00 BIS 22.30 / EVERYDAY FROM 5PM TO 10:30PM

Club sandwich poulet-bacon, frites	22 €
Club sandwich mit Huhn-Bacon, Pommes Frites Chicken-bacon club sandwich with French fries	
Salade aux gambas, avocat, grenade, pamplemousse et baies de goji	25 €
Salat mit Gambas, Avocado, Granatapfel, Grapefruit und Gojibeeren Salad with prawns, avocado, pomegranate, grapefruit and goji berries	
Salade César au poulet (pané aux graines) et aux anchois	22 €
Salat Caesar mit Hühnchen (paniert mit Samen) und Sardellen Chicken Caesar salad (breaded with seeds) and anchovy	
Les planchettes : charcuterie alsacienne, fromage ou mixte	18 €
Elsässer Wurst-oder Käseplatte oder gemischt Alsatian cold cuts, cheeses, mix of both	
 Planchette végétarienne : houmous au sésame, guacamole, tapenade à l'olive et caviar d'aubergine	18 €
Veggie-Brett: Hummus mit Sesam, Guacamole, Oliventapenade und Auberginenkaviar Vegetarian plate: hummus with sesame, guacamole, olive tapenade and eggplant caviar	
 Risotto aux épinards et champignons	22 €
Risotto mit Spinat und Pilzen Spinach and mushroom Risotto	
Penne à la bolognaise	21 €
Penne mit Bolognese Bolognese Penne	
Cheeseburger à la tomme d'Alsace, frites et ketchup maison	24 €
Cheeseburger mit elsässischem Käse, Pommes Frites und hausgemachter Ketchup Burger with Alsatian cheese, French fries and homemade Ketchup	
Bol de frites, ketchup et mayonnaise	6 €
Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise French fries, ketchup and mayonnaise	

DESSERTS

Crème brûlée à la pistache et ses éclats Creme brûlée mit Pistazien und deren Streusel Pistachio crème brûlée with pistachio chips	12 €
Assiette de fruits frais Fruchteteller Fresh fruit plate	12 €
Cœur coulant au chocolat, tuile au gruë de cacao et sorbet mangue Geschmolzenes Schokoladen-Herz, kakaoschrot-Tuille und Mango-Sorbet Half-baked chocolate cake, cocoa biscuit and mango sorbet	14 €

LES VINS AU VERRE / GLASSWEIN WINES BY THE GLASS

	12.5CL
VINS BLANCS / WEISSWEIN / WHITE WINE	
Riesling - Grand Cru du moment	12 €
Sancerre blanc - Henri Bourgeois	12 €
Pouilly fumé - Jonathan & Didier Pablot	12 €
VINS ROUGES / ROTWEIN / RED WINE	
Saint Emilion Grand Cru - Château « La Grâce de Dieu »	10 €
Pinot Noir du moment	10 €
Saint Joseph - Jérôme Coursaudon	10 €
Corbières-boutenac - Château Villmajou	12 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération
Tous ces vins sont des A.O.P - Alle diese Weine sind D.P.O - All these wines are A.O.P

Tous les plats sont fait maison sauf le fromage et la charcuterie
Diese Gerichte sind hausgemacht, ausser dem Käse und dem Wurst
These dishes are home-made except the cheese and the cuts

Nos prix s'entendent taxes et service inclus - Unsere Preise gelten Steuer und Bedienung inbegriffen
Our prices include taxes and service



Plat végétarien - Vegetarisches Gericht - Vegetarian dishes