

BAR
RÉGENT PETITE FRANCE
STRASBOURG



CARTE BAR

SÉLECTION DE METS
SPEISEN AUSWAHL – DISHES SELECTION

TOUS LES JOURS DE 17H00 À 22H00
TÄGLICH VON 17:00 BIS 22:00 UHR – EVERY DAY FROM 5:00PM TO 10:00PM

UN SUPPLÉMENT DE 5€ EST FACTURÉ POUR TOUT SERVICE EN CHAMBRE
FÜR JEDE BESTELLUNG BEIM ZIMMERSERVICE WIRD EIN AUFFREIS VON 5 € ERHOBEN
AN EXTRA CHARGE OF 5€ WILL BE APPLIED FOR ANY ROOM SERVICE ORDER

SEUL OU À PARTAGER

ZU TEILEN ODER NICHT

TO SHARE OR NOT

 Guacamole d'avocat, biscuits sablés aux olives et au romarin  	11 €
Avocado-Guacamole, Mürbeteigkekse mit Oliven und Rosmarin Avocado guacamole, olive and rosemary shortbread cookies	
Mousse de cabillaud, purée de persil et croustillant de seigle de la Maison Petrossian  	16 €
Kabeljau-Mousse, Petersilienpüree und Roggen-Croustillant aus dem Hause Petrossian Cod mousse, parsley purée and rye crisp from the House Petrossian	
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive d'Estoublon, câpres de Sicile, copeaux de vieux Parmesan  	19 €
<i>Bœuf de race Black Angus, origine Royaume-Uni</i> Rindercarpaccio mit Olivenöl aus Estoublon, Kapern aus Sizilien, Späne von altem Parmesan Beef Carpaccio with Estoublon olive oil, Sicilian capers, shavings of aged Parmesan	
Poulet en croûte de céréales croustillantes, sauce au yaourt épicé    	17 €
Knuspriges Hähnchen mit Getreidekruste, würzige Joghurtsauce Crispy cereal-crusted chicken, spicy yogurt sauce	
Crevettes crispy, mayonnaise au wasabi    	18 €
Knusprige Garnelen, Wasabi-Mayonnaise Crispy Shrimps, Wasabi Mayonnaise	
Salade César, poulet en croûte de céréales croustillantes, anchois    	24 €
Caesar-Salat, knuspriges Hähnchen mit Getreidekruste, Sardellen Caesar salad, crispy cereal-crusted chicken, anchovies	
 Gaspacho de tomates anciennes à l'huile d'olive  	16 €
Gaspacho aus verschiedenen Tomatensorten Heirloom tomato gazpacho with olive oil	

Liste des allergènes présents dans les plats

Liste der Allergene in den Gerichten - List of allergens present in dishes :

													
Gluten	Crustacé Shellfish	Oeuf Egg	Poisson Fish	Arachide Peanut	Soja	Lait Milk	Fruit à coque Nut	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame	Sulfite	Lupin	Molluque Mollusc

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

NOS GARNITURES

UNSERE BEILAGEN

OUR SIDES

 Focaccia aux herbes de Provence, tapenade d'olive noire, tomates séchées  	10 €
Focaccia mit Kräutern der Provence, schwarze Oliventapenade, getrocknete Tomaten Focaccia with Provence aromatic herbs, black olive tapenade, sun-dried tomatoes	
 Cornet de frites de patate douce ou de pomme de terre 	8 €
Cornet mit Süßkartoffel- oder Kartoffelpommes frites Sweet potato or potato french fries cone	
 Salade de sucrine aux herbes aromatiques 	8 €
Sucrin-Salat mit Kräutern Little Gem lettuce with aromatic herbs	

NOS DESSERTS

UNSERE NACHSPEISEN

OUR DESSERTS

Duo de cookies - Cookies Duo   	7 €
Chocolat noir et noix de pécan - Chocolat blanc et noisette du Piémont Dunkle Schokolade und Pekannuss - Weiße Schokolade und Haselnuss aus Piemont Dark chocolate and pecan - White chocolate and Piedmont hazelnuts	
Tartelette à la rhubarbe et à la fraise   	14 €
Rhabarber-Erdbeer-Törtchen Rhubarb and strawberry tartlet	
Pavlova à l'abricot et au romarin  	14 €
Aprikosen-Pavlova mit Rosmarin Apricot and rosemary Pavlova	
Coupe glacée à la pêche des vignes et à la vanille de Madagascar  	14 €
Eisbecher mit Weinbergpfirsich und Vanille aus Madagaskar Vineyard peach and Madagascar vanilla sundae	
Assiette de fruits frais	14 €
Frischer Obstteller Plate of fresh fruits	
Sélection de fromages de l'affineur René Tourrette 	24 €
Käse Auswahl des Affineurs René Tourrette Selection of cheeses from René Tourrette, cheese refiner	

 Plat végétarien - Vegetarisches Gericht - Vegetarian dish