

RESTAURANT
LE PONT TOURNANT
STRASBOURG



**CARTE PRINTEMPS
SPRING MENU**

*Sur les bords de l'Ill, 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. The dishes enhance with originality and precision the local flavour with "parfums" coming from elsewhere.
The sweet and salty variations will ravish the fine gourmets.*

Chef Boris DERENDINGER

ENTRÉES / STARTERS

-  **Oeuf de plein air, croustillant et coulant, crème légère au comté et Vin jaune** 15 €
Crunchy and runny free range egg, Comté cheese light cream and vin jaune sauce
- Origami de chair de tourteau au radis daïkon, carpaccio d'avocat et gel au yuzu** 21 €
Crab meat and Daïkon radish origami, served with an avocado carpaccio and a yuzu jelly
- Tataki de persillé de boeuf, mousseline de carottes au gingembre et noix de cajou** 18 €
Beef tataki, served with a carrot-ginger-cashew muslin
- Terrine de foie gras de canard à la fève Tonka, marmelade cassis-porto et Dampfnudel** 19 €
Terrine of duck foie gras and Tonka bean, served with blackcurrant-Porto wine marmalade and Alsatian steamed bread
- Queues de langoustines croustillantes, crémeux de pommes de terre-céleri-moutarde à l'ancienne, émulsion à l'estragon** 29 €
Crispy langoustine tail, served with a creamy potato-celery-whole grain mustard and a tarragon emulsion

PLATS / MAIN-COURSES

-  **Fine tartelette aux oignons, champignons de Paris et noisettes, crème de persil à l'ail** 21 €
Fine onion pie, mushrooms and hazelnut, garlic-parsley cream
-  **Garganelli aux morilles, crème de morilles et asperges vertes** 26 €
Garganelli pasta with morel mushrooms, served with a creamy morel mushrooms sauce and green asparagus
- Filet de truite d'Alsace poêlé, mousseline de chou-fleur et condiment au garam masala** 23 €
Seared Alsatian trout fillet, cauliflower with garam masala seasoning
- Filet de bar sauvage, poireaux torréfiés et sauce hollandaise au Champagne** 31 €
Wild bass fish fillet, served with roasted leek and a Hollandaise-Champagne sauce
- Dos de cabillaud confit à l'huile de noisette, ravioles au céleri et fumet de grenouilles crémé** 28 €
Cod-fish confit in hazelnut oil, served with ravioli pasta stuffed with celery and smoked creamy frogs
- Filet mignon de veau, grosses macaronis farcies à la purée d'artichauts, jus de veau au Porto** 29 €
Veal mignon, large macaroni pasta stuffed with an artichoke puree and veal-Porto wine juice
- Tourte au pigeon d'Alsace et foie gras de canard, salade de mâche et betterave (30 minutes d'attente)** 27 €
Alsatian pigeon and duck foie gras pie, served with lam's lettuce and beetroots salad (30-minute wait)
- Suprême de pintade, gnocchis de pommes de terre, légumes printaniers et sauce poulette** 23 €
Guinea fowl supreme, served with potato gnocchi, seasonal vegetables and a chicken broth sauce
- Sélection de fromages de la fromagerie Saint-Nicolas à Colmar** 13 €
Selection of cheeses from the Saint-Nicolas cheese shop in Colmar

DESSERTS

- Choux au praliné cacahuète et poire,
sauce caramel au beurre salé et glace vanille Bourbon** 11 €
Peanut and pear praline in a choux bun,
served with a salted butter caramel sauce and vanilla ice-cream
- Maki d'ananas et mousse coco au mascarpone,
fruits de la passion et sorbet Pina Colada** 11 €
Pineapple maki and mascarpone coconut mousse,
served with passion fruits and Pina Colada sorbet
- Feuille à feuille en chocolat, ganache à la fève Tonka,
crèmeux Dulcey et biscuit au grué de cacao** 11 €
Thin chocolate puff pastry layers, served with Tonka bean ganache,
Dulcey cream and cocoa nibs biscuit
- Sur un financier aux amandes,
espuma au miel d'Alsace, glace au foin et tuile cigarette** 11 €
On an almonds financier: Alsatian honey espuma, hay ice-cream
and cigarettes-shaped biscuits

Nos prix s'entendent taxes et services inclus - Our prices include service and taxes

Pour les enfants à la découverte de la gastronomie, les tarifs et portions des plats de la carte sont adaptés
The prices and portions of the dishes on the menu are suitable to children who wish to try fine dining dishes.

Tous nos plats sont faits maison - All of our dishes are homemade

 Plat végétarien - Vegetarian dish

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