

RESTAURANT
LE PONT TOURNANT
STRASBOURG



CARTE ÉTÉ

Sur les bords de l'III, Le Pont Tournant est un lieu rempli d'histoire et de charme en plein cœur 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.

Par le Chef Boris DERENDINGER


Nos prix s'entendent taxes et services inclus

Pour les enfants à la découverte de la gastronomie, les tarifs et portions des plats de la carte sont adaptés.


Tous nos plats sont faits maison.

 Plat végétarien.

ENTRÉES

 Oeuf de plein air, croustillant et coulant, crème légère au comté et Vin Jaune	15 €
Origami de chèvre frais à la betterave et au vinaigre Kalamansi, soupe froide de petits pois à la marjolaine	15 €
Grosses gambas, melon, vinaigre de Lambrusco et lard blanc italien	21 €
Trilogie de tomates, maquereaux cuits à la flamme et pamplemousse frais	17 €
Vitello tonnato, thon jaune mi-cuit et câpres à queue	19 €

PLATS

 Ravioles aux fèves et aux girolles, bouillon de girolles à l'huile de noisette	23 €
Homard bleu cuit dans un baeckeoffe, tortellini de homard, bisque au gingembre et à la citronnelle	36 €
Saumon d'Isigny poêlé, mousseline de chou-fleur et condiment au garam masala	28 €
Dos de cabillaud cuit à la vapeur, sauce coco/curry et arancini aux poivrons et noix de cajou	26 €
Filet mignon de veau, grosses macaronis farcies à la purée d'artichauts, jus de veau au Porto	29 €
Filet d'agneau Ibérique en croûte de fruits secs, houmous et légumes aux épices	32 €
Magret de canard au condiment de cerise, mousseline de céleri et parmentier de cuisse au maïs	26 €
Sélection de fromages de la fromagerie Saint-Nicolas à Colmar	13 €

DESSERTS

Eclair à la framboise et crème légère à la verveine, sorbet framboise et verveine	11 €
Entremets à la marmelade d'abricots et crémeux pistache, poêlée d'abricots au romarin	11 €
Feuille à feuille en chocolat, ganache à la fève Tonka, crémeux Dulcey et biscuit au grué de cacao	11 €
Gaspacho de fraises, rhubarbe et fraises fraîches, meringues au mangoustan et sorbet fromage blanc	11 €