

RESTAURANT  
**LE PONT TOURNANT**  
STRASBOURG



**CARTE ÉTÉ  
SUMMER 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 chèvre frais à la betterave et au vinaigre Kalamansi, soupe froide de petits pois à la marjolaine** 15 €  
Fresh goat cheese origami with beetroot and Kalamansi vinegar, cold green peas soup with marjoram
- Grosses gambas, melon, vinaigre de Lambrusco et lard blanc italien** 21 €  
Large king prawns, melon and Lambrusco vinegar, white Italian bacon
- Trilogie de tomates, maquereaux cuits à la flamme et pamplemousse frais** 17 €  
Trilogy of tomatoes, mackerel cooked in a flame and fresh grapefruit
- Vitello tonnato, thon jaune mi-cuit et câpres à queue** 19 €  
Vitello tonnato, yellow half-cooked tuna and capers

## PLATS / MAIN-COURSES

-  **Ravioles aux fèves et aux girolles, bouillon de girolles à l'huile de noisette** 23 €  
Raviolis filled with broad beans and chanterelles, chanterelle broth with hazelnut oil
- Homard bleu cuit dans un baeckeffe, tortellini de homard, bisque au gingembre et à la citronnelle** 36 €  
Blue lobster cooked in a baeckeffe, lobster tortellini, ginger and citronella bisque
- Saumon d'Isigny poêlé, mousseline de chou-fleur et condiment au garam masala** 28 €  
Fried Isigny salmon, cauliflower mousseline with garam masala seasoning
- Dos de cabillaud cuit à la vapeur, sauce coco/curry et arancini aux poivrons et noix de cajou** 26 €  
Steamed cod, coconut/curry sauce and arancini with peppers and cashews
- 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
- Filet d'agneau Ibérique en croûte de fruits secs, houmous et légumes aux épices** 32 €  
Iberian lamb fillet in a dried fruit crust, houmous and spicy vegetables
- Magret de canard au condiment de cerise, mousseline de céleri et parmentier de cuisse au maïs** 26 €  
Duck magret with cherry-marmalade, celery mousseline and thigh parmentier with corn
- Sélection de fromages de la fromagerie Saint-Nicolas à Colmar** 13 €  
Selection of cheeses from the Saint-Nicolas cheese shop in Colmar

## DESSERTS

|                                                                                                                                                                                                                  |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Eclair à la framboise et crème légère à la verveine, sorbet framboise et verveine</b><br>Raspberry éclair and light verbena cream, raspberry and verbena sorbet                                               | <b>11 €</b> |
| <b>Entremets à la marmelade d'abricots et crémeux pistache, poêlée d'abricots au romarin</b><br>Apricot marmalade entremets and pistachio cream, fried apricots with rosemary                                    | <b>11 €</b> |
| <b>Feuille à feuille en chocolat, ganache à la fève Tonka, crémeux Dulcey et biscuit au gruë de cacao</b><br>Chocolate "Feuille à Feuille", a Tonka bean ganache, Dulcey cream and cocoa nibs biscuit            | <b>11 €</b> |
| <b>Gaspacho de fraises, rhubarbe et fraises fraîches, meringues au mangoustan et sorbet fromage blanc</b><br>Strawberry and rhubarb gazpacho, fresh strawberries, mangosteen meringues and cottage cheese sorbet | <b>11 €</b> |

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