

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

-  **Œuf de plein air, croustillant et coulant, crème légère de Comté au Vin Jaune** 18 €
Crunchy and runny free-range egg, Comté cheese, light cream and Vin Jaune sauce
- Gravlax de truite d'Alsace au combawa, radis rose en pickles, fine purée de céleri aux œufs de truite** 22 €
Gravlax of Alsatian trout with combawa, pink radish in pickles, fine celery puree with trout eggs
- Ballotine de foie gras d'oie, pomme au gingembre, compote à la badiane et dampfnudel** 24 €
Goose foie gras ballotine, apple with ginger, star anise compote and dampfnudel
-  **Salade de haricots verts, cœur de sucrine grillée et coulis de piquillos** 16 €
(supplément homard européen +12 €)
Green beans salad, grilled sucrine heart and piquillo coulis (European lobster supplement + €12)

PLATS / MAIN COURSES

-  **Aubergine confite, gnocchis de pommes de terre à la sauge, concassée de tomates aux câpres et espuma de parmesan** 22 €
Candied eggplant, sage potato gnocchi, crushed tomatoes with capers and parmesan espuma
- Dos de cabillaud cuit à la vapeur, rosace de courgettes, moules et salicornes, hollandaise légère au vinaigre calamansi** 28 €
Steamed cod loin, rosette of courgettes, mussels and sea asparagus, light Hollandaise with calamansi vinegar
- Homard européen poêlé au beurre d'orange, origami carotte-gingembre, bisque au curcuma frais** 40 €
Pan-fried European lobster with orange butter, carrot-ginger origami, bisque with fresh turmeric
- Souris d'agneau français en baeckeoffe, sauce curry-coco et croustis de chou-fleur au garam massala** 28 €
French lamb shanks in baeckeoffe, curry-coconut sauce and cauliflower croustis with garam masala
- Filet mignon de veau, candeletti farcis à la purée d'artichauts, jus de veau au porto** 30 €
Veal fillet mignon, candeletti pasta stuffed with artichoke puree, veal-Porto wine juice
- Sélection de fromages** 14 €
Selection of cheeses

DESSERTS

Framboises fraîches et en confit, crèmeux à la vanille du Sri Lanka, meringues au mangoustan et glace au thé matcha	13 €
Fresh and candied raspberries, cremeux with Sri Lanka vanilla, meringues with mangosteen and matcha tea ice cream	
Tarte au fromage blanc, figues et groseilles, pistache et sorbet fromage blanc	13 €
Cottage cheese pie, figs and redcurrants, pistachio and cottage cheese sorbet	
Mousse au chocolat extra-bitter, ganache chocolat-café, biscuit au grué de cacao et glace à la fève Tonka	13 €
Extra-bitter chocolate mousse, chocolate-coffee ganache, cocoa gruel biscuit and Tonka bean ice cream	

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