

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 a fine gastronomy cooked with creativity and lightness.  
The dishes enhance with originality and precision the local cuisine with flavours from elsewhere.  
The sweet and salty variations will delight the fine gourmets.*

***Chef Boris DERENDINGER***

## ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

-  **Œuf croustillant et coulant, crème de comté au Vin Jaune et râpé de truffe Tuber Aestivum** 22 €  
Crispy and runny egg, comté cheese with Vin Jaune cream and Tuber Aestivum truffle grated  
Knuspriges und flüssiges Ei, Comt -Creme mit Vin Jaune und geriebenem Tuber Aestivum Trüffel
- Le canard : gyoza au gingembre & citronnelle, tartare au basilic thaï, salade de légumes à l'huile de cacahuète et vinaigre de riz** 22 €  
Duck: Gyoza with ginger & lemongrass, tartar with Thai basil, vegetable salad with peanut oil and rice vinegar  
Die Ente: Gyoza mit Ingwer & Zitronengras, Tartar mit Thai-Basilikum, Gemüsesalat mit Erdnuss l und Reissessig
- Pizza soufflée, garnie de tourteau, coleslaw au ras-el-hanout et crémeux d'avocat** 24 €  
Puffed pizza, stuffed with tourteau, ras-el-hanout coleslaw and creamy avocado  
Pizza-Soufflé, gefüllt mit Taschenkrebs, Krautsalat mit Ras-El-Hanout und cremiger Avocado

## PLATS / MAIN-COURSES / HAUPTGERICHTE

-  **Candele Lunghe farcies au caviar d'aubergines et ricotta, crème de poivrons, pignons de pin et huile de roquette** 24 €  
Candele Lunghe stuffed with eggplant caviar and ricotta cheese, pepper cream, pine nuts and rocket oil  
Candele Lunghe, gefüllt mit Auberginenkaviar und Ricotta-Käse, Pfeffercreme, Pinienkernen und Rucolaöl
- Homard européen sauce tikka massala, mini carottes étuvées et Parmentier de homard au maïs** 43 €  
European lobster Tikka massala sauce, steamed baby carrots and lobster parmentier with corn  
Europa schen Hummer Tikka-Massala-Sauce, ged mpfte mini-Karotten und Hummerparmentier mit Mais
- Filet de truite d'Alsace et condiment aux épices, mousseline de chou-fleur et vinaigrette à l'orange** 28 €  
Alsatian trout fillet with spice condiment, cauliflower mousseline and orange vinaigrette  
Gewürztes Forellenfilet aus dem Elsass, Blumenkohlmousseline und Orangenvinaigrette
- Filet de boeuf d'Alsace, purée de betteraves fumées et pickles, compote de mûres et sauce béarnaise légère** 32 €  
Alsatian beef fillet, smoked beet purée and pickles, blackberry compote and slight Béarnaise sauce  
Rinderfilet aus dem Elsass, ger uchertes Rote-Bete-Püree und Pikels, Brombeerkompott und leichte Sauce Béarnaise
- Sélection de fromages** 15 €  
Selection of cheese  
Auswahl an Käsesorten

## DESSERTS

- Entremet pêche-verveine : biscuit joconde, crémeux pêche ganache à la verveine et croquant au chocolat blanc. Sorbet pêche** 14 €  
Peach-verbena dessert: sponge cake, peach cream, verbena ganache and crunchy white chocolate. Peach sorbet  
Pfirsich-Verbena-Entremet: Joconde-Biskuit, Pfirsichcreme, Verbena-Ganache und weißer Schokoladencrunch. Pfirsich-Sorbet
- Mousse mascarpone au s same noir, marmelade de mûres, sorbet abricot et son coulis, crumble au charbon végétal** 14 €  
Mascarpone mousse with black sesame, blackberry marmalade, apricot sorbet and its coulis, vegetable charcoal crumble  
Mascarponemousse mit schwarzem Sesam, Brombeermarmelade, Aprikosensorbet und Coulis, Pflanzenkohlenstreusel
- Vanille-fraise : chou, crémeux, gaspacho, fraises et glace** 14 €  
Vanilla-strawberry: chou, strawberry gazpacho, fresh strawberries with its ice cream  
Vanille und Erdbeere: Windbeutel, Sahnesoße, Gaspacho, frische Erdbeere und Erdbeer-Eis

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

Pour les enfants, les tarifs et portions des plats sont adaptés  
For children, the prices and portions of the dishes are adapted.  
Für Kinder, werden die Preise und Portionen der Speisen angepasst

Tous nos plats sont faits maison - All of our dishes are homemade - Alle unsere Speisen sind hausgemacht

 Plat végétarien - Vegetarian dish - Vegetarisches Gericht

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