

RESTAURANT
LE PONT TOURNANT
STRASBOURG



**CARTE AUTOMNE
AUTUMN MENU**

*Sur les bords de l'Ill, 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.*

*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.*

ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

-  **Œuf croustillant et coulant, crème de Comté au Vin Jaune** 18 €
Crispy and runny egg, Comté cheese and Vin Jaune cream
Knuspriges und flüssiges Ei, Comté-Creme mit Vin Jaune
- 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 Erdnussöl und Reissessig

PLATS / MAIN-COURSES / HAUPTGERICHTE

- 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, geräuchertes Rote-Bete-Püree und Pikels, Brombeerkompott und leichte Sauce Béarnaise

DESSERT & FROMAGES / CHEESE / KÄSE

- Choux à la crème passion, sauce caramel au beurre salé, glace vanille** 14 €
Choux pastry with passion cream, salted butter caramel sauce, vanilla ice cream
Windbeutel mit Passionscreme, gesalzene Butter-Karamell-Sauce, Vanilleeis
- Sélection de fromages** 14 €
Selection of cheese
Auswahl an Käsesorten

MENUS (HORS BOISSONS) MENUS (WITHOUT DRINKS) / MENÜS (OHNE GETRÄNKE)

3 plats 55 € par personne / 3 dishes €55 per person / 3 Gerichte 55 € pro Person
4 plats 80 € par personne / 4 dishes €80 per person / 4 Gerichte 80 € pro Person

VINS EN HARMONIE SELECTED ACCOMPANYING WINES / ABGESTIMMTE WEINE

2 verres 18 € par personne / 2 glasses €18 per person / 2 Gläser 18 € pro Person
3 verres 27 € par personne / 3 glasses €27 per person / 3 Gläser 27 € pro Person

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