

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 croquant 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	
Pot-au-feu en 3 services : le dampfnudel à la queue de boeuf, le bouillon et la salade	20 €
Pot-au-feu in 3 courses: the oxtail dampfnudel, the broth and the salad Pot-au-feu in 3 Gängen: Dämpfnel mit Ochsenschwanz, Brühe und Salat	
Foie gras de canard, gelée passion et poivre de Timut	22 €
Duck foie gras, passion fruit jelly and Timut pepper Entenstopfleber, Passionsfrucht-Gelee und Timut-Pfeffer	

PLATS / MAIN-COURSES / HAUPTGERICHTE

 Panais et céleri façon risotto, noisettes et parmesan	22 €
Passion fruit cream puffs, salted caramel sauce, vanilla ice-cream Windbeutel mit Passionscreme, gesalzene Butter-Karamell-Sauce, Vanilleeis	
Gâteau de brochet, polenta croustillante, sauce Nantua	28 €
Pike cake, crispy polenta and Nantua Sauce Hechtkuchen, knusprige Polenta, Nantua-Sauce	
Filet mignon de veau, candele lunghe farcies à l'artichaut et au foie gras, jus de veau au Porto et Madère	32 €
Veal filet mignon, candele lunghe stuffed with artichoke and foie gras, Porto and Madeira sauce Kalbsfilet Mignon, Candele Lunghe gefüllt mit Artischocke und Gänsestopfleber, Kalbfleischsaft mit Portwein und Madeira	

Sélection de fromages	14 €
Selection of cheese Auswahl an Käsesorten	

DESSERTS

Choux à la crème passion, sauce caramel au beurre salé, glace vanille	14 €
Passion fruit cream puffs, salted caramel sauce, vanilla ice-cream Windbeutel mit Passionscreme, gesalzene Butter-Karamell-Sauce, Vanilleeis	
Le chocolat et la figue : carpaccio de figues, ganache et crumble au chocolat	14 €
Chocolate and figs: fig carpaccio, chocolate ganache and crumble Schokolade und Feigen: Feigencarpaccio, Ganache und Schokostreusel	

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