

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 cœur de Strasbourg.
Côté palais, savourez une cuisine raffinée appréhendée de manière créative et légère
par le Chef Julien Rodriguez et son équipe.
Les mets marient avec originalité et précision les saveurs locales et les parfums venus d'ailleurs.*

*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 cuisine apprehended in a creative and light manner
by Chef Julien Rodriguez and his team.
The dishes combine with originality and precision local and international flavours.*

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

ENTRÉES / STARTERS / VORSPEISEN

-  **Œuf mimosa, vinaigrette acidulée** 18 €
Mimosa egg, tangy vinaigrette
Mimosen-Ei, säuerliche Vinaigrette
- Vitello tonnato** 22 €
Carpaccio de veau rôti, sauce au thon et câpres
Roasted veal carpaccio, tuna sauce and capers
Gebratenes Kalbscarpaccio mit Thunfischsauce und Kapern
- Tarte fine et croustillante comme une pissaladière** 22 €
Thin and crispy tart like a "pissaladière"
Dünner, knuspriger Kuchen wie eine Pissaladière

PLATS / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

-  **Kaesknepfle et champignons en textures** 22 €
Kaesknepfle with mushrooms in different textures
Kaesknepfle und Pilzen in verschiedenen Varianten
- Poulpe rôti, caviar d'aubergines et coulis de piquillos** 32 €
Roasted octopus, aubergine caviar and piquillos coulis
Gebratener Oktopus, Auberginenkaviar und Piquilloscoulis
- Souris d'agneau confite aux épices, bouillon d'une chorba** 32 €
Lamb shanks confit with spices. Chorba broth.
Mit Gewürzen konfierte Lammkeule, Brühe einer Chorba
- Sélection de fromages de la Maison Tourette** 14 €
Cheese selection from the Tourette House
Auswahl an Käsesorten aus dem Haus Tourette

DESSERTS

- Pavlova aux fruits exotiques** 14 €
Pavlova with exotic fruits
Pavlova mit exotischen Früchten
- Poisson pané, ketchup mayo** 14 €
Fromage blanc cardamome-citron vert, gel framboise et mascarpone
Cardamom and lime fromage blanc, raspberry gel, mascarpone
Kardamom-Limetten-Quark, Himbeergel und Mascarpone
- Crèmeux citron à la fleur d'oranger, suprêmes d'orange à la flamme, sponge cake à la pistache et au thym** 14 €
Lemon cream with orange blossom, flamed orange supremes, sponge cake, pistachio and thyme
Cremige Zitrone mit Orangenblüten, Orangenspitzen in der Flamme, Biskuitkuchen mit Pistazie und Thymian