

RESTAURANT
LE PONT TOURNANT
STRASBOURG

DE 19H00 À 21H30 DU MERCREDI AU SAMEDI. RÉSERVATION AU +33 (0)3 88 76 43 00
OPENING FROM 7PM TO 9.30PM, WEDNESDAY TO SATURDAY. RESERVATION AT +33 (0)3 88 76 43 00
VON MITTWOCH BIS SAMSTAG VON 19:00 BIS 21:30 UHR GEÖFFNET. BUCHUNG UNTER +33 (0) 3 88 76 43 00

PRÉLUDE / PRÄLUDIUM

Presskopf de poulet fermier d'Alsace, 22 €
mesclun d'herbes et émulsion de raifort au wasabi
Alsatian free-range chicken presskopf, mixed herbs and wasabi horseradish emulsion
Presskopf vom elsässischen Freilandhuhn, Kräuter-Mesclun und Wasabi-Meerrettich-Emulsion

Daurade en ceviche, 25 €
maki de concombre, suprêmes d'agrumes, cébette et oignon rouge
Sea bream ceviche, cucumber maki, citrus supremes, spring onion and red onion
Goldbrasse in Ceviche, Gurkenmaki, Zitrusfruchtfilets, Frühlings- und rote Zwiebeln

Carpaccio de tomates d'été, 20 €
vinaigrette balsamique à la bergamote, sorbet basilic-citron
Carpaccio of summer tomatoes, balsamic vinaigrette with bergamot and basil-lemon sorbet
Carpaccio von Sommertomaten, Balsamico-Vinaigrette mit Bergamotte und Basilikum-Zitronen-Sorbet

ENTRE MER & RIVIÈRE / BETWEEN SEA AND RIVER / ZWISCHEN MEER & FLUSS

Ballotine de sole meunière à l'avocat 34 €
palet de pastèque tiède, caviar d'aubergine et fenouil croquant
Ballotine of sole meunière with avocado, warm watermelon puck, aubergine caviar and crunchy fennel
Ballotine von Seezunge nach Müllerinart mit Avocado, Lauwarme Wassermelone-Stücke, Auberginenkaviar und knackigem Fenchel

Saint-Jacques snackées, 38 €
artichauts confits, sauce vierge aux légumes, tapioca et émulsion d'anguille fumée
Snacked scallops, candied artichokes, vegetable sauce, tapioca and smoked eel emulsion
Gesnackte Jakobsmuscheln, kandierte Artischocken, Gemüsesauce an Olivenöl, Tapioka und Emulsion von geräuchertem Aal

PRÉ & PÂTURAGE / MEADOW & PASTURE / WIESE & WEIDE

Tournedos de filet de bœuf d'Alsace, 36 €
pommes de terre aux oignons confits et fleur de câpre, jus au Pinot Noir
Tournedos of Alsace beef tenderloin, potatoes with candied onion and caper flowers, Pinot Noir juice
Tournedos aus elsässischem Rinderfilet, Kartoffeln mit kandierten Zwiebeln und Kapernblüten, Jus mit Pinot Noir

 **VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN / VEGETARISCH**

Ecrasé de petits pois, 25 €
jus de cosses, fèves, cristalline de fenouil, roquette
Squashed peas, pod juice, broad beans, fennel crystalline, rocket
Erbsenpüree, Hülsenjus, Favabohnen, knusprige Fenchelstückchen, Rucola

Sélection de fromages de la Maison Tourette 15 €
Cheese selection from the Tourette House
Auswahl an Käsesorten aus dem Haus Tourette

DOUCEURS / SWEETS / SÜßES


Passion baba, 15 €
brunoise pêche aux graines de fruit de la passion et émulsion verveine
Baba, passion, peach brunoise with fruit passion seeds and verbena emulsion
Baba, Pfirsich Brunoise mit Passionsfruchtkörnern und Verveine-Emulsion.

Comme un vacherin : 15 €
sorbet griotte dans sa coque meringuée, émulsion tonka, gel d'estragon et cerises fraîches
Like a vacherin: Morello cherry sorbet in a meringue shell, tonka emulsion, tarragon gel and fresh cherries
Wie ein Vacherin: Sorbet von Sauerkirschen in einer Baiser-Schale, Tonka-Emulsion, Estragon-Gel und frische Kirschen.

Rencontre fraise - pistache : 15 €
sablé breton, crémeux de pistache AOP Sicile, fraises fraîches, confit de cassis et glace bibeleskaes
Strawberry and pistachio encounter: Breton shortbread, creamy Sicilian PDO pistachio, fresh strawberries, blackcurrant confit and bibeleskaes ice cream
Begegnung mit Erdbeere: Pistazie, Bretonisches Mürbteig-Gebäck, cremige Pistazie aus Sizilien, frische Erdbeeren, eingemachte Johannisbeeren und Bibeleskäs-Eis

Nos prix s'entendent taxes et service inclus - Our rates include taxes and service - 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.