

BAR
RÉGENT PETITE FRANCE
STRASBOURG



CARTE BAR

SÉLECTION DE METS
SPEISEN AUSWAHL – DISHES SELECTION

TOUS LES JOURS DE 17H00 À 22H00
TÄGLICH VON 17:00 BIS 22:00 UHR – EVERY DAY FROM 5:00PM TO 10:00PM

UN SUPPLÉMENT DE 10€ EST FACTURÉ POUR TOUT SERVICE EN CHAMBRE
FÜR JEDE BESTELLUNG BEIM ZIMMERSERVICE WIRD EIN AUFPREIS VON 10 € ERHOBEN
AN EXTRA CHARGE OF 10€ WILL BE APPLIED FOR ANY ROOM SERVICE ORDER

NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE INCLUS.
PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER UND BEDIENUNG - OUR RATES INCLUDE TAXES AND SERVICE

SEUL OU À PARTAGER
ZU TEILEN ODER NICHT
TO SHARE OR NOT

Poulet en Croûte de Céréales Croustillantes     17 €
Sauce au Yaourt Epicé

Knuspriges Hähnchen mit Getreidekruste, würzige Joghurtsauce
Crispy cereal-crusted chicken, spicy yogurt sauce

Crevettes Crispy, Mayonnaise au Wasabi     18 €
Knusprige Garnelen, Wasabi-Mayonnaise
Crispy Shrimps, Wasabi Mayonnaise

Velouté du Moment   16 €
Saisonales Velouté
Seasonal Velouté

Saumon Fumé Tranché à la Main de la Maison Petrossian     46 €
Crème Aigrette, Pain de Mie Toasté
Von Hand geschnittener Räucherlachs aus dem Hause Petrossian
Mit Sauerrahm und geröstetem Toastbrot serviert
Hand-Sliced Smoked Salmon by Maison Petrossian
Served with sour cream and toasted milk bread

Boîte de Caviar « Persicus Tsar Impérial » de la Maison Petrossian / 50g 240 €
Croustillants de Seigle, Crème Montée à la Vodka    
„Persicus Tsar Imperial“-Kaviar aus dem Hause Petrossian
Mit Roggenchips und Wodka-Schaum serviert
“Persicus Tsar Imperial” Caviar by Maison Petrossian
Served with rye crisps and vodka-whipped cream

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Pain Brioché Toasté    48 €
Chutney de Coing parfumé à la Vanille de Madagascar et au Gewurztraminer
Terrine von Entenstopfleber, getoastetes Brioche
Quittenchutney, verfeinert mit Madagaskar-Vanille und Gewürztraminer
Duck Foie Gras Terrine, Toasted Brioche
Quince chutney infused with Madagascar vanilla and Gewurztraminer

Plat végétarien 
Vegetarisches Gericht - Vegetarian dish

Liste des allergènes présents dans les plats
Liste der Allergene in den Gerichten - List of allergens present in dishes :


Gluten


Crustacé
Shellfish


Oeuf
Egg


Poisson
Fish


Arachide
Peanut


Soja


Lait
Milk


Fruit à coque
Nut


Céleri
Celery


Moutarde
Mustard


Sésame
Sesame


Sulfite


Lupin


Molluque
Mollusc

NOS GARNITURES
UNSERE BEILAGEN
OUR SIDES

Cornet de Frites de Patates Douces ou de Pommes de terre  8 €
Cornet mit Süßkartoffel- oder Kartoffelpommes
Sweet potato or potato french fries cone

Salade de Sucrine  8 €
Sucrine-Salat
Sucrine lettuce salad

NOS DESSERTS
UNSERE NACHSPEISEN
OUR DESSERTS

Duo de cookies - Cookies Duo    7 €
Chocolat noir et noix de pécan - Chocolat blanc et noisettes du Piémont
Dunkle Schokolade und Pekannuss - Weiße Schokolade und Haselnuss aus Piemont
Dark chocolate and pecan - White chocolate and Piedmont hazelnuts

Mousse au Chocolat Sao Palme 68%   14 €
Sao Palme 68% Schokoladenmousse
Sao Palme 68% Chocolate Mousse

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar   14 €
Crème Brûlée mit Madagascar-Vanille
Crème Brûlée with Madagascar Vanilla

Sélection de Fromages de la Maison Lorho   24 €
Käseauswahl von Maison Lorho
Selection of Cheeses from Maison Lorho