

RESTAURANT LE PONT TOURNANT

Horaires d'ouvertures:

De 19h00 à 22h00 (fermé dimanche et lundi)

Il est conseillé de réserver votre table au 03 88 76 43 00



SELECTION DE NOS VINS

BLANCS	75 cl	37.5 cl
Riesling « Les Pierrets » 2007, Jommeyer	41 €	
Pinot Gris « Domaine des Chartreux » 2004 Bliemerose	36 €	
Saint Joseph, Guigal, 2007	45 €	
ROUGES		
Châteauneuf du Pape « Vieux Télégraphe » 2006	78 €	53 €
Saint Estephe Phélan Ségur 2004	87 €	
Chambolle-Musigny, Boillot 2000	81 €	
Rioja « Gran Reserva » 2001, Marqués de Riscal	66 €	

BAR

CHAMPAGNE

Ouvert tous les jours à partir de 17h00

Un choix de plus de
50 références de Champagne.



DINER

FORMULE A 35.00 €

Entrée-plat

Vorspeise – Hauptgericht

Starter – Main dish

Entrées / Vorspeisen / Starters

16.00 €

La crème de lentilles corail et carottes biologiques, copeaux de viande Cecina d'Espagne
Rote-Linsen und Bio-Karotten-Suppe mit spanischen Cecina Fleischstückchen
Coral lentil cream soup and organic carrots, meat shavings from Cecina in Spain

Le saku de thon pané au sésame noir, salade de chou chinois, vinaigrette aux fruits de la passion
Paniertes Tunfisch „Saku“ mit schwarzem Sesam, Chinakohlsalat, Vinaigrette von Passionsfrüchten

Tuna saku on black sesame, Chinese cabbage salad with a passion fruit dressing

La pastilla de légumes au caviar d'aubergines, salade à l'huile d'olive et sauce yaourt à la menthe fraîche
Gemüse in Blätterteig mit Auberginencaviar, Salat mit Olivenöl und Joghurt-Sauce mit frischer Minze

Vegetables pastilla with aubergine caviar, salad on olive oil and a yoghurt sauce on fresh mint

Le foie gras d'oie du Chef 'Cédric Kallenbach' et sa gelée au pinot Gris
Gänseleber Foie Gras von unserem Küchenchef 'Cédric Kallenbach' mit rauburgunder-Gelee
Chef Cédric Kallenbach's goose liver and Pinot Gris jelly

La composition intemporelle et créative du Régent (salade mixte, foie gras, magret de canard fumé, blanc de volaille, jambon de Parme)
Der kreative Regent-Salat

(Foie gras, geräucherte Entenbrust, Geflügelbrust, Parmaschinken)
The creative and timeless Regent salad

(Mix salad, Goose liver, smoked duck fillet, poultry fillet and Parma ham)

La terrine d'aiguillettes de canard marinées au piment d'Espelette crème d'Isigny au raifort
Entenfilet – Terrine, mariniert mit Peperoni von Espelette dazu Isigny Creme mit Meerrettich

Marinated duck fillet terrine on Espelette chili pepper Isigny cream on horseradish

Poissons / Fischgerichte / Fish dishes

25.00 €

La paupiette d'aile de raie farcie à la purée de pois chiche et aux légumes croquants, émulsion crémeuse à la coriandre
Rochen-Roulade gefüllt mit Kichererbsenpüree dazu knusprige Gemüse und eine cremige Koriander-Sauce

Skate wing paupiette with mashed chickpeas and crunchy vegetables, cream emulsion with cilantro

Le filet de Saint-Pierre cuit à l'unilatéral, mousseline de potimarron et 'Schnupfnudel' sautées au beurre
Petersfischfilet auf eine Seite gebacken, Hokkaidokürbis Mousseline und sautierte Schnupfnudeln in Butter

John Dory fillet cooked on one side, Pumpkin mousseline and sautéed 'Schnupfnudel' (sort of noodles) in butter

Le papillote de Noix de Saint-Jacques grillées sur un minestrone de légumes aux aromates
Gegrillte Jakobsnüsse in Folie auf einer würzigen Gemüseminestrone

Grilled scallops in tin foil with a spiced vegetable minestrone

Viandes / Fleischgerichte / Meat dishes

25.00 €

Le filet d'agneau pané au pesto rosso cuit à l'étouffée sous une croûte d'argile, écrasée de pommes de terre boulangères aux olives noires
Paniertes Lammfilet mit Pesto Rosso, in einer Tonkruste gekocht, „Boulangères“ Kartoffelpüree mit schwarzen Oliven
Fried lamb fillet with pesto rosso and stewed in a clay crust, mashed potatoes with black olives

Le magret et le Foie Gras de canard poêlés, galette de maïs et marmelade de navets blancs au miel épice
Poelierte Enten-Leber und -Filet, Maispfannkuchen mit Speiserübenkompott an würzigem Honig

Grilled duck liver and fillet with sweet corn pancake and turnip marmalade with spiced honey

Le grenadin de veau aux herbes fraîches, un gratin de ravioles au Munster frais et lardons fumés
Kalbsgrenadin mit frischen Kräutern, und gratinierten Münsterkäse- Speckwürfeln-Raviolis

Veal grenadin with fresh herbs, raviolis from fresh Munster cheese and smoked bacon in gratin

Le Chateaubriand de filet de taureau coupé au guéridon, cassolette de légumes du marché, pommes Anna, sauce béarnaise (pour 2 pers.) - Supplément 3 € par personne
Stier „Chateaubriand“ für Zwei, am Tisch geschnitten, Kartoffeln nach „Anna Art“ und frisches Gemüse, mit Béarnaise-Sauce (für 2 Pers.) - Zuschlag von 3 € pro Person
Bull Chateaubriand for two served from the gueridon, seasonal vegetables cassolette with potatoes Anna style and béarnaise sauce (for 2 pers) - Supplement 3 € per person

Nos fromages / Käse / Cheese

10.00 €

Le chariot de fromage

Käseservierwagen

Cheese trolley

Desserts

9.00 €

Le sushi de riz au lait à la vanille et aux fruits exotiques
Milchreis-Vanille-Sushi und exotische Früchte

Vanilla rice pudding in sushi with exotic fruits

La tartelette carrée garnie d'une compotée de quetsches tièdes et d'un nuage de cannelle
Feines Törtchen gefüllt mit lauwarmem Zwetschgen-Kompott an Zimt

Square tartlet garnished with warm plum compote and a dash of cinnamon

La douceur au chocolat Gianduja et son sorbet au vin chaud
Schokoladen-Gianduja Kuchen und Glühwein Sorbet

Chocolate-Gianduja cake, mulled wine sorbet

Le cannelloni à la marmelade de poires caramélisées, émulsion à la réglisse
Cannelloni mit karamellisiertem Birnen-Kompott, Lakritze-Emulsion

Caramelized pears marmalade in cannelloni, liquorice emulsion

Le café gourmand

8.00 €

Gourmet-Kaffee

Gourmet coffee