

LE PONT TOURNANT

Horaires d'ouverture de 19h00 à 22h00
(fermé dimanche et lundi)
Il est conseillé de réserver votre table
au 03 88 76 43 00

POUR COMMENCER ... FOR STARTERS ...

- Emietté de crabe au citron vert,** 19€
caviar d'Aquitaine, radis roses et pomme au curry
Flaked crab with lime, Aquitaine caviar, pink radish and apple with curry
- Pizza soufflée et craquante,** 16€
Tomates confites, artichauts, roquette et jambon Bellota
Puffed, crisp pizza, sundried tomatoes, artichoke, rocket and Bellota ham
- Tête de veau aux petits légumes,** 17€
Sauce ravigote à la moutarde violette
Calf's head with baby vegetables, ravigote sauce with purple mustard
- Filets de sardines marinées au soja,** 15€
mousseline de fenouil, coulis de concombre
Fillets of soya-marinated sardines, fennel mousse, cucumber coulis
- Œuf croustillant et coulant,** 16€
crème légère au comté et vin jaune. Râpé de truffe Tuber Aestivum
Crispy, runny egg, light cream with Comté cheese and "yellow wine" from the Jura. grating of Tuber Aestivum truffle



POUR CONTINUER...THE MAINS...

- Soupe de haricots coco,** 19€
petites ravioles aux blettes et coulis à l'oseille
Borlotti bean soup, small Swiss chard ravioli and sorrel coulis
- Poêlée de calamars,** 23€
fricassée de fèves aux olives et poivrons et Fregula Sarda
Flash-fried squid, broad bean fricassee with olives and peppers and Fregula Sarda (Sardinian pasta)
- Filets de rougets barbet poêlés,** 26€
soupe de poisson au Safran d'Alsace et ses légumes
Panfried red mullet filets, fish soup with Alsace Saffron and their vegetable accompaniment
- Queues de langoustines juste saisies,** 29€
bouillon au thé vert Tie Guan Yin et légumes croquants
Flash-fried langoustine tails, Tie Guan Yin green tea broth and crisp vegetables
- Filet de bœuf,** 28€
gros macaroni farcis aux artichauts et foie gras. Artichauts crus et cuits
Beef fillet, large macaroni filled with artichoke and foie gras. cooked and raw artichokes
- Suprêmes de pigeon d'Alsace rôtis,** 26€
pastilla d'abatis. Gnocchi de petits pois et purée de carottes
Roast breast of Alsace pigeon, offal pastilla. pea gnocchi and carrot purée
- Filet de canette laqué aux épices,** 23€
cromesquis de cuisses aux noisettes. Mousseline de céleri
Spiced fillet of Peking duckling, cromesquis made from the thighs with hazelnuts. Celeriac mousse
- Selle d'agneau rôtie,** 25€
moussaka d'agneau, coulis de piquillos et salade d'herbes
Roast saddle of lamb, lamb moussaka, piquillo pepper coulis and herb salad

- Sélection de fromages** 13€
de la fromagerie Saint-Nicolas à Colmar
Selection of cheeses from Saint-Nicolas, purveyor of fine cheeses, in Colmar

ET POUR TERMINER EN DOUCEUR...

AND FOR THAT SWEET FINISH...

- Pana cotta et mousse chocolat noir,** 10€
meringue et tuile au cacao. Sorbet banane/passion
Panna cotta and dark chocolate mousse, meringue and cocoa tuile. banana & passionfruit sorbet
- Le fraisier,** 10€
biscuit viennois, marmelade de fraises, ganache chocolat blanc et citron vert
Le fraisier, Viennese shortbread, strawberry marmalade, white chocolate and lime ganache
- Framboises et verveine,** 10€
sur un pain de Gênes. Glace au fromage blanc
Raspberries and verbena, on Genoa bread. Cottage cheese ice cream
- Globe chocolat blanc,** 10€
fraises, rhubarbe et mousse mascarpone
White chocolate globe, strawberries, rhubarb and mascarpone mousse
- Abricots rôtis à la cassonade,** 10€
sablé breton et glace pistache
Apricots roasted in Demerara sugar, Breton shortbread and pistachio ice cream

Pour les enfants à la découverte de la gastronomie,
les tarifs et portions des plats de la carte sont adaptés.
For Children's Gastronomy Discovery Menus, Prices and Portions are adjusted.

Pain de la boulangerie Westermann et beurre de Poitou-Charentes.
Bread from the Westermann Bakery and Poitou-Charentes Butter.



Tous nos plats sont faits maison

All our dishes are prepared in house



Plat végétarien, Vegetarian Dish, Assiette Michelin 2016,

