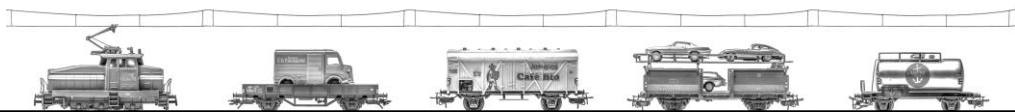




Le Pantographe  
La voie culinaire



LA VOIE CULINAIRE... SUR PLACE ET À EMPORTER !



## MENU

### PLAT DU JOUR

Sur place 13,00€  
À emporter 10,10€

### MENU DU JOUR

Entrée du jour  
+ plat du jour

Sur place 17,00€  
À emporter 13,50€

*Ou version végétarienne !*

#### Lundi 01 Juin 2026

Pavé de thon rouge à la plancha,  
purée de pommes de terre, brocolis, sauce teriyaki

#### Mardi 02 Juin 2026

Ballottine de volaille à l'estragon et safran, spaetzle,  
chou fleur, sauce au poivre

#### Mercredi 03 Juin 2026

Loup de mer cuisiné sur une semoule citronnée  
et légumes ratatouille

#### Jeudi 04 Juin 2026

Filet mignon de porc en basse température, riz aux  
vermicelles grillés, carottes fondantes, sauce chimichurri

#### Vendredi 05 Juin 2026

Paleron de bœuf mijoté 6 heures à la provençale,  
légumes vapeur, sauce vierge

**ET RENDEZ-VOUS CHAQUE VENDREDI POUR RETIRER  
VOTRE PLAT POUR LE WEEK-END ! :**

#### Vendredi 05 Juin 2026 :

Filet de dorade sébaste sur un cannelloni ricotta,  
tomates confites et légumes, sauce au tilleul

10,90 €



### RÉSERVATIONS ET CLICK & COLLECT :

Passez au Click & Collect grâce à notre **application en ligne**, rendez-vous sur **notre site** : [www.le-pantographe.fr](http://www.le-pantographe.fr)

Contactez-nous au 03 89 56 00 62 ou par mail [info@le-pantographe.fr](mailto:info@le-pantographe.fr)  
Le Pantographe : 30 Rue François Spoerry, 68100 Mulhouse

### LE PANTOGRAPHE EN TRAITEUR :

Nous vous proposons des formules adaptées à tous vos événements professionnels, familiaux ou amicaux (Cocktails, menus, plateaux-repas...). Contactez-nous !

# CARTE

## NOS ENTRÉES

- Poulpe et raviolis de saumon à la plancha**, salade de légumes grillés au citron confit, jeunes pousses
- Burrata, pastèque et tomates d'antan** rôties et croquantes en tacos, jambon serrano, salade d'herbes, coulis de tomates green zebra
- Tartare de thon rouge** sur un mimosa aux asperges vertes, avocat et courgette, tempura de chou fleur, vinaigrette combawa

	SUR PLACE	À EMPORTER
	entrée : 12,60 €	10,75 €
	en plat : 24,00 €	20,40 €
	entrée : 12,00 €	10,20 €
	en plat : 23,00 €	19,55 €
	entrée : 12,50 €	10,65 €
	en plat : 24,00 €	20,40 €

## NOS PLATS

- Filet de daurade royale rôti**, palet de semoule de petits pois, poêlée de légumes du marché, jus de crustacés, aioli
- Brochette de crevettes rouges** grillées à la plancha, pâtes paccheri, ricotta épinard, citron fenouil, huile d'herbes
- Burger** : Steak de bœuf sélection de viande bouchère, sauce barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites
- Noix d'Entrecôte de veau grillée**, moelleux de pommes de terre, crémeux pesto rosso, artichaut, févrette, tomate cerise, jus de braisage, huile de basilic
- Magret de canard au romarin et langoustines**, risotto aux légumes niçois, jus de volaille
- Assiette Végétarienne**, burrata et méli mélo de légumes de saison sur un palet de semoule de petits pois, huile d'herbes

	SUR PLACE	À EMPORTER
	24,50 €	20,85 €
	25,00 €	21,25 €
	15,90 €	12,70 €
	26,00 €	22,10 €
	25,00 €	21,25 €
	18,90 €	16,10 €



## NOS DESSERTS

- Tarte sablée** et sucrée aux fruits
- Pomme & Abricot façon Tatin**, sablé spéculos, caramel de praline rose et sorbet
- Fraise & Rhubarbe** sur un finger mirliton, crémeux fraise, pickles de rhubarbe, sorbet
- Chocolat & Pistache**, sablé pistache, crémeux mascarpone et chocolat grand cru, confit de framboises, pistaches caramélisées, sorbet
- Café ou Thé Gourmand** (4 mignardises maison)
- Café Latte** (saveur au choix ou nature) + cookie maison

	SUR PLACE	À EMPORTER
	4,50 €	3,50 €
	8,00 €	6,80 €
	8,50 €	7,25 €
	8,00 €	6,80 €
	8,00 €	
	7,00 €	7,00 €



**BON CADEAU** : Faites plaisir en offrant un moment de partage...  
À savourer sur place et à emporter. Valeur de votre choix !