



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 28 Septembre 2026

Pulled Pok confit 6 heures aux épices, embeurrée
de pommes de terre, brocolis vinaigrés

Mardi 29 Septembre 2026

Aiguillette de merlan rôti, gratin dauphinois
aux poireaux, salade de pousses d'épinard,
vinaigrette au miel

Mercredi 30 Septembre 2026

Emincé de volaille façon butter chicken,
riz aux petits pois, sauce à la cacahuète

Jeudi 01^{er} Octobre 2026

Lasagnes de bœuf, mozzarella, parmesan,
bouquet de salade

Vendredi 02 Octobre 2026

Escalope de saumon grillé, palet de polenta
au raifort, ratatouille

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

10,90 €

Vendredi 02 Octobre 2026 :

Lapin en 2 façons : râble farci et cuisse confite, nouilles Alsaciennes,
garniture grand-mère, sauce bordelaise



RÉSERVATIONS ET CLICK & COLLECT :

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

Contactez-nous au 03 89 56 00 62 ou par mail 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

Champignon Portobello gratiné ricotta aux morilles,
œuf parfait, pulpe et salade de potimarron, croustillant de sarrasin

SUR PLACE	À EMPORTER
entrée : 12,60 €	10,75 €
en plat : 24,00 €	20,40 €

Escalope de foie gras de canard poêlée, bouillon sésame
satay aux légumes croquants

entrée : 13,00 €	11,00 €
en plat : 25,00 €	21,25 €

Filet de truite à la flamme laqué au miso, tartare de gambas,
gingembre, yuzu, palet d'épeautre, gel d'orange

entrée : 12,50 €	10,65 €
en plat : 24,00 €	20,40 €

NOS PLATS

Thon et Saint-Jacques en brochette à la plancha,
conchiglioni butternut, trompettes et parmesan, coulis
safrané

SUR PLACE	À EMPORTER
25,00 €	21,25 €

Aiguillettes de bar snackées et joues de lotte confites au
citron et Noilly Prat sur un risotto artichaut, pickles betterave

25,00 €	21,25 €
---------	---------

Burger : Steak de bœuf sélection de viande bouchère, sauce
barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites

15,90 €	12,70 €
---------	---------

Pavé de cerf rôti à la sauge, lingot de pommes duchesse à
la mimolette, confit de chou rouge, jus de braisage au miel et
baie de cassis

24,00 €	20,40 €
---------	---------

Epaule d'agneau confite 4 heures aux aromates, palet de
semoule à la courge, légumes racines grillés en papillote

24,00 €	20,40 €
---------	---------

Assiette Végétarienne, risotto et légumes racines grillés,
portobello gratiné et feuilles de roquette

18,90 €	16,10 €
---------	---------



NOS DESSERTS

Tarte sablée et sucrée aux fruits

4,50 €	3,50 €
--------	--------

Torche aux marrons, vermicelles, meringue maison et chantilly

8,00 €	6,80 €
--------	--------

Pomme et Quetsche façon tatin, sablé spéculos, caramel aux pralines
roses et sorbet

8,50 €	7,25 €
--------	--------

Chocolat & Exotique sur un sablé, ganache coco et chocolat grand cru,
mangue et ananas au jus de passion, sorbet

8,00 €	6,80 €
--------	--------

Café ou Thé Gourmand (4 mignardises maison)

8,00 €	
--------	--

Café Latte (saveur au choix ou nature) + cookie maison

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 !