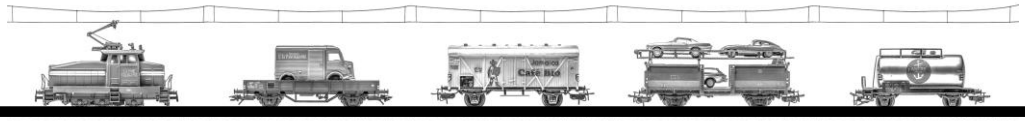
Le Pantøgraphe

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 02 Novembre 2026
Grillade de bœuf à la plancha, pommes grenaille, purée de légumes, crème de champignons à la moutarde à l'ancienne

Mardi 03 Novembre 2026
Pavé et quenelle de cabillaud, riz aux févettes, bisque de crevette au curry rouge

Mercredi 04 Novembre 2026
Effiloché de porc confit 6 heures, embeurrée de pommes de terre, chou romanesco, jus de braisage à l'estragon

Jeudi 05 Novembre 2026
Emincé de volaille au miso, riz thaï aux légumes, sauce à l'aigre douce

Vendredi 06 Novembre 2026
Escalope de saumon grillée, gratin dauphinois et de patate douce, salade de pousses d'épinard

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

10,90 €

Vendredi 06 Novembre 2026 :

Roulé de jarret de porcelet confit à la bière, choucroute, knepfles, jus à la fleur de houblon

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 évènements professionnels, familiaux ou amicaux (Cocktails, menus, plateaux-repas...). Contactez-nous !

CARTE

NOS ENTRÉES

	SUR PLACE	À EMPORTER
Champignon Portobello gratiné ricotta aux morilles, œuf parfait, pulpe et salade de potimarron, croustillant de sarrazin	**entrée : 12,60 €** **en plat : 24,00 €**	**10,75 €** **20,40 €**
Escalope de foie gras de canard poêlée, bouillon sésame satay aux légumes croquants	**entrée : 13,00 €** **en plat : 25,00 €**	**11,00 €** **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 €** **en plat : 24,00 €**	**10,65 €** **20,40 €**

NOS PLATS

	SUR PLACE	À EMPORTER
Thon et Saint-Jacques en brochette à la plancha, conchiglionis butternut, trompettes et parmesan, coulis safrané	**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

	SUR PLACE	À EMPORTER
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 !

Les tarifs s'entendent en euros TTC, service compris