



Le Pantographe
La voie culinaire

RÉSERVATION

03 89 56 00 62

info@le-pantographe.fr

(dans la limite des stocks disponibles)

COMMANDES À EMPORTER

Les menus sont à retirer
le Vendredi 14 février
entre 11h30 et 18h30

LE PANTOGRAPHE

30 Rue François Spoerry
68100 Mulhouse

Ce Menu peut être
proposé en version
végétarienne !



MENU Saint-Valentin

VENDREDI 14 FÉVRIER

Menu à emporter OU sur place
uniquement au déjeuner du 14 février

44€
/personne
à emporter

48€
/personne
sur place

AMUSES BOUCHE

Cromesquis de filet de caille et gambas au citron confit
Maki saumon fumé au homard, condiments et piment des caraïbes

ENTRÉE

Médailлон de foie gras de canard du sud-ouest,
coeur mangue, chutney ananas exotique, éclats de grué

PLAT

Filet de bar sauvage (France), ravioles ouvertes de légumes
saveur coco, gingembre et citron vert, jus de crustacés

ou

Filet de bœuf (France) rôti à la fleur de sel fumé et épices douces,
conchiglioni farcis, morilles, butternut, parmesan, jus de viande

DESSERT

Opéra framboise, chocolat équateur et amandes





Le Pantographe
La voie culinaire



-15%
sur l'emporter

SUR PLACE ET A EMPORTER

Passez au Click & Collect grâce à notre application en ligne : profitez de 15% de réduction sur vos commandes à emporter (hors plat du week-end)



Commandes sur site :
www.le-pantographe.fr

Tél. 03 89 56 00 62
info@le-pantographe.fr

MENU

MENU DU JOUR

15,90€

Entrée du jour
+ plat du jour

(sur demande en version végétarienne)

PLAT DU JOUR

11,90€



Lundi 03 Février

Noix de jambon rôti au miel, knepfle, carottes confites, jus à l'échalote

Mardi 04 Février

Petit pavé d'Eglefin, haricots coco tomatés mijotés au chorizo

Mercredi 05 Février

Onglet de veau à la plancha, polenta au raifort, panais rôti, sauce dijonnaise

Judi 06 Février

Cuisse de pintade façon Gaston Gérard, embeurrée de pommes de terre, bouquet de chou fleur

Vendredi 07 Février

Dos de loup de mer au beurre d'épices, riz madras, crème de curry

Rendez-vous chaque vendredi pour retirer votre plat cuisiné pour le week-end !

Notre équipe de cuisine vous propose à emporter le Vendredi 07 Février 2025

**Fleischnaka de chevreuil, consommé à la livèche,
bouquet de salade 10,90 €**

La voie culinaire... Sur place et à emporter !

Osez et faites-nous part de vos demandes, nous vous proposons des formules adaptées à tous vos événements professionnels, familiaux ou amicaux (cocktail sur mesure, menu complet, plateaux-repas...)

Contactez-nous : info@le-pantographe.fr

CARTE



Nos entrées

- Œuf 64°** sur une pulpe de patate douce, brochette de gambas et poulpe, ceviche soja, gingembre, sésame et perles de citron en entrée : 12,00 €
en plat : 23,00 €
- Dos de Saumon mariné aux agrumes & aneth** sur un croustillant de pommes de terre aux aromates, crème de vodka en entrée : 11,00 €
en plat : 21,00 €
- Feuilleté** aux champignons d'Automne et girolles, comté et noix, copeaux de Guanciale, émulsion de vin jaune en entrée : 11,00 €
en plat : 21,00 €

Nos plats sont proposés à emporter sur commande par téléphone ou via notre application en ligne : -15% appliqué sur le tarif pour l'emporter

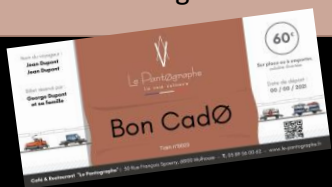


Nos plats

- Filet de Bar rôti** à l'unilatéral, pâtes calamaretti farcies ricotta, citron et pousses d'épinards 24,00 €
- Noix de Saint-Jacques** à la plancha sur une galette d'avoine et miso, potimarron et chou pakchoï rôtis, jus mousseux au curry 25,00 €
- Burger** : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Angus, sauce barbecue « maison », emmental, bacon, pommes frites 14,90 €
- Noisettes de filet de cerf rôti** au gruë de cacao, carottes en papillote et éclats de châtaigne, poireaux grillés, polenta à la tomme et jus de braisage 24,00 €
- Suprême de pintade** cuisiné aux aromates en basse température saisi sur peau, risotto aux cèpes et girolles, copeaux de parmesan 24,00 €
- Assiette Végétarienne**, galette d'avoine, poêlée de légumes racines et potimarrons rôtis, salade de copeaux de légumes, vinaigrette gingembre et sésame 17,90 €

Nos desserts

- | | |
|--|---|
| Tarte sablée et sucrée aux fruits 3,90 € | Torche aux marrons , meringues et chantilly 8,00 € |
| Gaufre et poire fondante au thé vert Matcha, ganache chocolat blanc et mascarpone montée, coulis kalamansi 8,00 € | Café ou Thé Gourmand (4 mignardises maison) 7,90 € |
| Verrine mousse Ruby , framboises fraîches sur un crémeux chocolat grand cru, écume de cacao, croustillant miel & gruë 8,50 € | Café Latte (saveur au choix ou nature) + cookie maison 7,00 € |



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