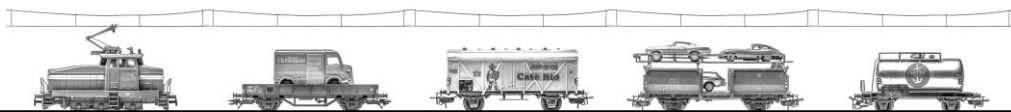




Le Pantographe  
La voie culinaire



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 04 Mai 2026

Grillade de porc mariné, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, haricots verts, crème à l'ail confit

#### Mardi 05 Mai 2026

Emincé de volaille au curry, sauce butter chicken, riz madras

#### Mercredi 06 Mai 2026

Dos de merlu au pesto d'ail des ours, méli-mélo de céréales, batônnets de courgettes rôties, sauce ciboulette

#### Jeudi 07 Mai 2026

Parmentier de cuisses de canard confites, bouquet de salade, jus court

#### Vendredi 08 Mai 2026

Fermé

**ET RENDEZ-VOUS exceptionnellement Jeudi 07 Mai POUR  
RETIRER VOTRE PLAT POUR LA FIN DE SEMAINE :**

#### Jeudi 07 Mai 2026 :

Parillade de saumon, dorade, crevette, colin  
(en fonction de la pêche), demi-aubergine rôtie, petits pois,  
bimis, tomates cerises, dés de polenta, vinaigrette crustacé passion

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

**Œuf parfait sur un ravioli aux pleurotes**, effiloché et foie gras de canard, tartine végétale au pesto de petits pois, émulsion vin jaune

SUR PLACE	À EMPORTER
entrée : 12,00 €	10,20 €
en plat : 23,00 €	19,55 €

**Carpaccio de Noix de Saint-Jacques** à l'huile de vanille sur un roulé fondant de pomme et patate douce, saumon mi-fumé au sésame noir

entrée : 12,60 €	10,75 €
en plat : 24,00 €	20,40 €

**Tartare de thon rouge** sur un mimosa aux asperges vertes, avocat et courgette, tempura de chou fleur, vinaigrette combawa

entrée : 12,00 €	10,20 €
en plat : 23,00 €	19,55 €

## NOS PLATS

**Pavé de cabillaud Skrei rôti à la gremolata**, palet de semoule betterave, poêlée de légumes, jus de crustacés, aioli

24,00 €	20,40 €
---------	---------

**Brochette de crevettes rouges grillées** à la plancha, pâtes paccheri, ricotta épinard, citron fenouil, huile d'herbes

25,00 €	21,25 €
---------	---------

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

15,90 €	12,70 €
---------	---------

**Filet de bœuf français grillé**, moelleux de pommes de terre, crémeux cèpe, artichaut et cébette, jus de braisage aux échalotes confites

26,00 €	22,10 €
---------	---------

**Roulé d'épaule d'agneau confit 4 heures**, risotto aux asperges vertes, fèves et morilles, jus de braisage

24,00 €	20,40 €
---------	---------

**Assiette Végétarienne**, méli mélo de légumes de saison sur un palet de semoule betterave, huile d'herbes et aioli

18,90 €	16,10 €
---------	---------



## NOS DESSERTS

**Tarte sablée** et sucrée aux fruits

4,50 €	3,50 €
--------	--------

**Torche aux marrons**, vermicelles, meringues maison et chantilly

8,00 €	6,80 €
--------	--------

**Fraise & Rhubarbe** sur un finger mirliton, crémeux fraise, pickles de rhubarbe, sorbet

8,50 €	7,25 €
--------	--------

**Chocolat & Pistache**, sablé pistache, crémeux mascarpone et chocolat grand cru, confit de framboises, pistaches caramélisées, 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 !