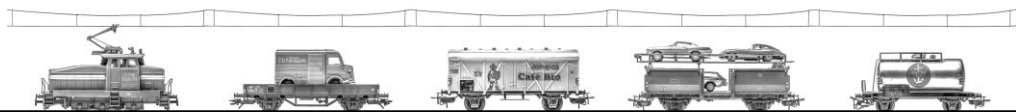




Le Pantographe
La voie culinaire



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 06 Juillet 2026

Effiloché de paleron de bœuf mijoté 6 heures,
riz pilaf, sauce piperade

Mardi 07 Juillet 2026

Emincé de volaille, semoule aux épices,
ratatouille de légumes du soleil

Mercredi 08 Juillet 2026

Involtini d'Aiglefin sur une riz Arlequin,
sauce parisienne citronnée

Jeudi 09 Juillet 2026

Filet de dorade sébaste grillé, salsa de sarrasin, sauce
vierge aux légumes d'été et vinaigre balsamique

Vendredi 10 Juillet 2026

Filet de porc en basse température, embeurrée
de pommes de terre à la ciboulette,
salade de carottes, sauce gribiche

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

10,90 €

Vendredi 10 Juillet 2026 :

Ossobuco de veau cuisiné 4 heures, linguine au citron et
poivre noir, jus de braisage aux olives



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

- 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 !