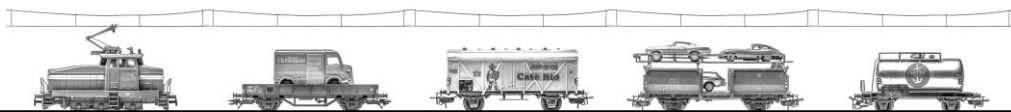




Le Pantographe
La voie culinaire



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 11 Mai 2026

Steak d'Espadon grillé à la plancha, riz façon paella,
crème safranée

Mardi 12 Mai 2026

Paleron de bœuf mijoté 6 heures, légumes confits,
bouillon pot au feu au Maggi, crème de raifort

Mercredi 13 Mai 2026

Cordon bleu de volaille, jambon cru, emmental,
knepfles, sauce champignons et moutarde à l'ancienne

Jeudi 14 Mai 2026

Fermé

Vendredi 15 Mai 2026

Fermé

Pas de rendez vous pour notre plat du week-end

Nous serons fermés du Jeudi 14 Mai

au Dimanche 17 Mai 2026

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

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

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 !