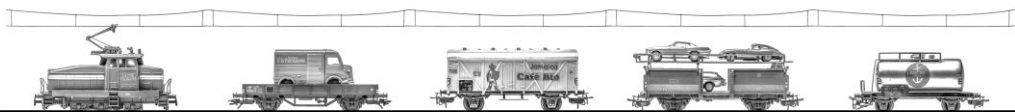




Le Pantographe
La voie culinaire



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 12 Janvier 2026

Filet mignon de porc en basse température, knepfles, carottes fondantes, sauce au poivre

Mardi 13 Janvier 2026

Filet de lieu noir, polenta du lendemain, pulpe de potimarron, crème coco&citronnelle

Mercredi 14 Janvier 2026

Mousseline de merlan, riz aux petits pois, crème de moules safranées

Jeudi 15 Janvier 2026

Escalopes de volaille panées, salade de légumes au paprika (pommes de terre, brocolis, carottes et pois chiche)

Vendredi 16 Janvier 2026

Emincé de bœuf à la sauce aigre douce, riz à l'ail, poêlée de légumes thai

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

Vendredi 16 Janvier 2026 :

Parmentier de cuisses de canard confites 4 heures, salade verte, jus au poivre vert de sichuan

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

Champignon Portobello gratiné ricotta aux morilles, œuf parfait jambon serrano, pesto de potimarron, croustillant sarrasin

en entrée : 12,00 €
en plat : 23,00 €

10,20 €
19,55 €

Médailillon de foie gras de canard français, finger sablé poire et oignon confit au vinaigre de framboise

en entrée : 13,80 €

11,75 €

Truite du Sundgau en gravlax et ravioli gyoza, tartare de gambas au yuzu, copeaux de racines et jeunes pousses

en entrée : 12,00 €
en plat : 23,00 €

10,20 €
19,55 €

NOS PLATS

Noix de Saint-Jacques saisies à la plancha, risotto ricotta et citron confit, pickles de betterave

25,00 €

21,25 €

Filet de lieu jaune de Bretagne rôti sur un palet de semoule au jus et pulpe de carotte, baguette feuilletée et fondue de poireau, sauce au vin jaune

24,00 €

20,40 €

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

14,90 €

12,70 €

Escalope de foie gras de canard poêlée sur une ballottine de suprême de pintade, gnocchis de pommes de terre au jus de volaille, pulpe de patate douce, sucrose grillée

25,00 €

21,25 €

Pavé de cerf rôti sur une galette parmentière au comté, confit de chou rouge, jus de braisage au miel et baies de cassis

23,50 €

20,00 €

Assiette Végétarienne, risotto aux artichauts et fèves, citron confit, portobello saveur morille et roquette

18,90 €

16,10 €



NOS DESSERTS

Tarte sablée et sucrée aux fruits

3,90 €

3,30 €

Torche aux marrons, vermicelles, meringues maison et chantilly

8,00 €

6,80 €

Verrine crémeux chocolat & poire William fondante, espuma mascarpone pistache, streussel chocolat gruë de cacao

8,50 €

7,25 €

Ananas confit sur un sablé cacahuète, crémeux coco, coulis passion, sorbet exotique

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 !