



Menu de la Saint Valentin

Le duo d'amuse bouche

42€
/pers

À EMPORTER
DU 14 AU 16 FEVRIER

Roll brioché, saumon fumé par nos soins, crémeux gingembre, chutney de mangue
Flamiche aux asperges et curry vert, tomme des montagnes, lomo ibérique

» *love* «

Médailon de foie gras de canard "extra France", raviolis gyoza,
butternut, échalotes et kumquat, vinaigrette miel&gingembre et soja

50€
/pers

SUR PLACE
LE 14 FEVRIER MIDI

Filet de turbot roulé, coeur crevette, pommes bouchons, fondue de poireaux
aux morilles, carottes des sables, sauce armoricaine

OU

Filet de boeuf rôti au poivre de Java, beurre d'épices et fleur de sel,
pommes bouchons, fondue de poireaux aux morilles, carottes des sables,
jus de viande

OU

Plat végétarien : variation de légumes de saison en papillote à
l'huile de truffe, herbes aromatiques

Entremets coeur saveur rose, litchi et framboises



Le Pantographe
La voie culinaire

Sur Réservation au 03 89 56 00 62 ou par mail à
info@le-pantographe.fr (dans la limite des stocks disponibles)

Retrait des menus à emporter à partir du Mercredi 14 février 2024
après 11h au restaurant : Le Pantographe - 30 Rue François Spoerry,
68100 Mulhouse





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 12 Février

Filet de volaille en basse température sur un riz aux petits légumes, sauce suprême aux oignons et lardons

Mardi 13 Février

Filet de lieu noir cuisiné aux légumes façon tajine et semoule

♥ **Mercredi 14 Février** ♥

Palette à la diable, knepfles, salade de chou, sauce moutarde à l'ancienne

Jeudi 15 Février

Sauté de veau mijoté aux aromates et cumin, écrasé de pommes de terre, bouquet de chou-fleur, jus de braisage

Vendredi 16 Février

Chili con carne de bœuf aux épices riz pilaf

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

Notre équipe de cuisine vous propose pour la Saint-Valentin à emporter le Vendredi 16 Février :

Médaille de foie gras de canard « extra France », raviolis gyoza, butternut, échalotes et kumquat,
♥ vinaigrette miel&gingembre et soja 11,50 €

Filet de bœuf rôti au poivre de java, beurre d'épices et fleur de sel, pommes bouchons, fondue de poireaux aux morilles, carottes des sables, jus de viande 22,00 €

OU

Filet de turbot roulé, cœur crevette, pommes bouchons, fondue de poireaux aux morilles,
carottes des sables, sauce armoricaine 22,00 €

OU **Notre Menu Saint Valentin au tarif de 42,00 €** ♥

CARTE

Nos entrées

- Salade du Pantographe** : légumes racines fondants : carotte, betterave, potimarron
tomme de brebis, jambon serrano, noix de cajou et vinaigrette miel&gingembre **en entrée** : 9,90 €
en plat : 18,90 €
- Rosace de crevettes roses** sur une salade de butternut, quinoa au sésame et
curry vert, poulpe mariné aux agrumes, pain suédois **en entrée** : 11,00 €
en plat : 21,00 €
- Carpaccio de haddock fumé et thon mi-cuit** aux perles de citron poivré, tempura
de poireau, sucrines, pickles et vinaigrette mimosa **en entrée** 12,00 €
en plat : 23,00 €

Notre carte est proposée à emporter sur commande (par téléphone ou via notre application en ligne)
-15% appliqué sur les tarifs pour l'emporter

Nos plats

- Noix de Saint-Jacques** rôties à la plancha sur un risotto Arborio safrané, brocoli-rave 25,00 €
- Rumsteck d'agneau grillé**, palet de gnocchi à la semoule et parmesan,
chutney de datte, amande et zeste d'orange, jus de braisage 24,00 €
- Burger** : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Angus, sauce barbecue
«maison», emmental, bacon, pommes frites 14,90 €
- Pavé de Cabillaud sauvage Skrei** saisi sur peau, écrasé de pommes de terre au citron 23,90 €
confit et olives vertes, fricassée d'artichauts et fèves, bisque de crevettes
- Filet de bœuf rôti à la sarriette**, râpé de pommes de terre croustillant, oignons de
Roscoff à la fleur de sel fumé, jus de viande 25,90 €
- Assiette Végétarienne** : Risotto végétarien, méli-mélo de légumes racines mijotés en papillote,
copeaux de parmesan, jeunes pousses 16,90 €

Nos desserts

- Tarte sablée** et sucrée aux fruits 3,90 €
- Torche aux marrons**, vermicelles vanillés,
chantilly et meringues 7,90 €
- Baba** au limoncello arrangé, fève de tonka,
pamplemousse, crème chantilly mascarpone 8,00 €

- Moelleux chocolat** cœur coulant amarena, ganache
montée pistache, sorbet cerise, tuile croustillante 8,00 €
- Café ou Thé Gourmand**
(4 mignardises maison) 7,90 €
- 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 !