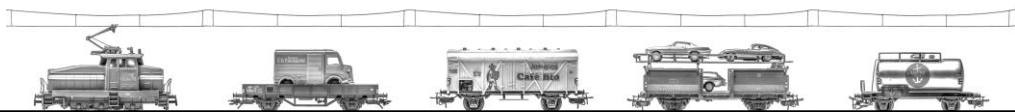




Le Pantographe
La voie culinaire



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 13 Avril 2026

Onglet de veau à la plancha à l'ail des ours,
pommes rattes rôties, salade de chou rouge

Mardi 14 Avril 2026

Steak de thon rouge grillé sur une semoule citronnée
et légumes ratatouille

Mercredi 15 Avril 2026

Effiloché de porc braisé 6 heures aux herbes de Provence,
embeurrée de pommes de terre, carottes fondantes,
jus de braisage

Jeudi 16 Avril 2026

Cordon bleu de volaille, emmental, jambon serrano,
spatzle, sauce au poivre

Vendredi 17 Avril 2026

Escalope de saumon, riz aux vermicelles,
légumes niçois, crème d'asperge

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

Vendredi 17 Avril 2026 :

10,90 €

Fricassé de rognons de veau aux aromates, pleurotes et
lentins de chêne, roulé de pommes de terre, sauce moutarde cassis



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 !