







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 DU JOUR

15,90€

Entrée du jour + plat du jour (sur demande en version végétarienne)

PLAT DU JOUR

11,90€



Lundi 14 Juillet Fermé

Mardi 15 Juillet

Filet mignon de porc en basse température, pommes au four, brocoli vinaigré, bibeleskaes

Mercredi 16 Juillet

Filet de canard rôti, pulpe de patate douce à l'huile de sésame, salade de pousses de soja

Jeudi 17 Juillet

Aiguillettes de cabillaud cuisinées sur un riz madras, crème de curry

Vendredi 18 Juillet

Escalopes de volaille grillées, taboulé aux petits légumes, fromage blanc aux épices douces

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

Notre équipe de cuisine vous propose à emporter le Vendredi 18 Juillet 2025

Parillade de poissons : mulet, dorade sébaste, thon rouge et crevettes, dés de gnocchi de semoule, demi-aubergine rôtie, vinaigrette passion 10,90 €

La voie culinaire... Sur place et à emporter !

Osez et faites-nous part de vos demandes, nous vous proposons des formules adaptées à tous vos évènements professionnels, familiaux ou amicaux (cocktail sur mesure, menu complet, plateaux-repas...)

Contactez-nous : info@le-pantographe.fr





Tartare de thon et salsa de courgettes au citron combava, accras de crabe et crevette pimentés, mousseline avocat

Salade de poulpe, quinoa rouge, féta, olives vertes, copeaux de légumes et tomates aux zestes d'agrumes

Burrata sur une fine salade de légumes niçois, pesto de petits pois, jambon serrano et roquette

> Nos plats sont proposés à emporter sur commande par téléphone ou via notre application en ligne : -15% appliqué sur le tarif pour l'emporter



Nos plats

Filet de dorade sébaste et gambas rouges à la plancha, risotto aux févettes et citron confit, coulis de poivrons piquillos	24,00 €
Filet de Bar saisi sur une galette parmentière aux olives, courgettes et aubergines rôties, sauce vierge et coulis de crustacés	25,00€
Burger : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Angus, sauce barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites	14,90€
Filet de bœuf rôti, ziti gratiné au comté, tomate farcie aux légumes du soleil, jus de viande	26,00€
Pluma de porc ibérique grillé, pommes de terre rattes au sel de romarin, artichauts aux tomates cerises, jus de braisage au balsamique	25,00€
Assiette Végétarienne, risotto au citron confit et parmesan, tomate farcie aux légumes niçois, œuf parfait et roquette	17,90€

Nos desserts

3,90 € 1 Tarte sablée et sucrée aux fruits Pomme confite façon tatin sur un streussel, caramel et crémeux chocolat 3,00€ Fraises sur un croustillant amande et pistache,

espuma fraise, crème mascarpone vanillée 8,50€ et sorbet

Verrine de pêches et framboises, biscuit vapeur, 8,00 € ganache montée au thé matcha, sorbet pêche de vigne Salade de fruits frais 6,90€

Café ou Thé Gourmand 8,00€

(4 mignardises maison)

Café Latte (saveur au choix ou nature) + cookie maison

7,00€

en entrée : 12,00 €

en plat : 23,00 €

en entrée : 11,50 € en plat : 22,00 €

en entrée : 11,00 € en plat : 21,00 €



Bon cadeau : Faites plaisir en offrant un moment de partage... À savourer sur place et à emporter. Valeur de votre choix!

