



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 16 Février 2026

Onglet de bœuf à la plancha, pommes grenaille,
salade de betterave, bibeleskaes

Mardi 17 Février 2026

Filet mignon de porc en basse température, gratin
dauphinois, bouquet de chou fleur, sauce marchand de vin

Mercredi 18 Février 2026

Pavé de lieu noir rôti, mijoté de lentilles
aux lardons et carottes

Jeudi 19 Février 2026

Escalopes de volaille panées, pommes au four,
purée de légumes, fromage blanc aux épices

Vendredi 20 Février 2026

Mousseline de merlan, riz Arlequin,
crème de moules safranées

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

Vendredi 20 Février 2026 :

Brochette de filets de caille, rosace de pommes de terre Anna,
fondue de poireaux et lentins de chêne, sauce miel et cassis

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 PANTOGRAPE EN TRAITEUR :

Nous vous proposons des formules adaptées à tous vos évènements professionnels,
familiaux ou amicaux (Cocktails, menus, plateaux-repas...). Contactez-nous !

CARTE

NOS ENTRÉES

	SUR PLACE	À EMPORTER
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 €
Médaillon 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

	SUR PLACE	À EMPORTER
Noix de Saint-Jacques saisies à la plancha, risotto ricotta et citron confit, pickles de betterave	25,00 €	21,25 €
Filet de Bar 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	15,90 €	12,70 €
Escalope de foie gras de canard poêlée sur une ballotine de suprême de pintade, gnocchis de pommes de terre au jus de volaille, pulpe de patate douce, sucrine 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 févettes, citron confit, portobello saveur morille et roquette	18,90 €	16,10 €



NOS DESSERTS

	SUR PLACE	À EMPORTER
Tarte sablée et sucrée aux fruits	4,50 €	3,50 €
Torche aux marrons , vermicelles, meringues maison et chantilly	8,00 €	6,80 €
Verrine crémeux chocolat & poire William fondante, espuma mascarpone pistache, streussel chocolat grué 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 !