



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

M E N U

MENU DU JOUR

15,90€

Entrée du jour
+ plat du jour

(sur demande en version végétarienne)

PLAT DU JOUR

11,90€



Lundi 17 Mars

Magret de canard rôti, riz pilaf, sommités de brocolis vinaigrés, jus à l'orange

Mardi 18 Mars

Involtini de filet de merlan, risetti au pesto d'ail des ours et petits pois

Mercredi 19 Mars

Pulled pork confit 6 heures, embeurrée de pommes de terre, coleslaw, sauce barbecue

Jeudi 20 Mars

Filets de maquereaux grillés à la plancha, semoule couscous, ratatouille

Vendredi 21 Mars

Lasagnes de bœuf, sauce bolognaise, bouquet de salade verte

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

Notre équipe de cuisine vous propose à emporter le Vendredi 21 Mars 2025

**Suprême de pintade rôti, risotto aux fèves et pignons de pin,
sauce au vin jaune**

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 événements professionnels, familiaux ou amicaux (cocktail sur mesure, menu complet, plateaux-repas...)

Contactez-nous : info@le-pantographe.fr

CARTE



Nos entrées

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

en entrée : 12,00 €
en plat : 23,00 €

Salade de poulpe aux olives vertes, féta et fèves noires, Gremolata aux zestes d'agrumes, roquette et copeaux de légumes

en entrée : 11,50 €
en plat : 22,00 €

Champignon portobello gratiné ricotta & morille, œuf parfait, jambon serrano, pesto de petits pois

en entrée : 11,00 €
en plat : 21,00 €

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

Dos de Cabillaud Skrei saisi sur une galette parmentière aux olives, courgettes et aubergines rôties, bisque de crabe au curry rouge, condiments anisés

24,00 €

Noix de Saint-Jacques à la plancha, risotto aux fèves et citron confit, coulis de poivron piquillos

25,00 €

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

14,90 €

Filet de bœuf rôti, gratin de ziti au comté, oignon de Roscoff aux asperges vertes, jus de viande

26,00 €

Pluma de porc ibérique grillé, pommes de terre Amandine au sel de romarin, artichauts aux tomates cerises, jus de braisage au balsamique

25,00 €

Assiette Végétarienne, risotto aux légumes du marché et citron confit, parmesan, portobello et roquette

17,90 €

Nos desserts

Tarte sablée et sucrée aux fruits

3,90 €

Pomme confite façon tatin sur un streussel noisette, crémeux chocolat

8,00 €

Verrine fraise et rhubarbe, ganache chocolat blanc, croustillant riz soufflé, coulis fraise

8,50 €

Torche aux marrons, meringues et chantilly

8,00 €

Salade de fruits frais

6,90 €

Café ou Thé Gourmand (4 mignardises maison)

8,00 €

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

7,00 €



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