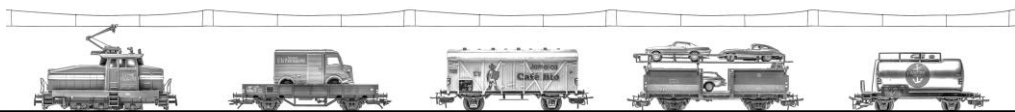




Le Pantographe
La voie culinaire



LA VOIE CULINAIRE... SUR PLACE ET À EMPORTER !



MENU

PLAT DU JOUR

Sur place 11,90€
À emporter 10,10€

MENU DU JOUR

Entrée du jour
+ plat du jour

Sur place 15,90€
À emporter 13,50€

Ou version végétarienne !

Lundi 17 Novembre

Gigot d'agneau en basse température rôti en persillade
au parmesan, haricots verts, crème d'ail confit

Mardi 18 Novembre

Filet de merlan, riz thaï aux champignons noirs et pousses
de soja, sauce curry, gingembre et citron

Mercredi 19 Novembre

Steak de thon grillé à la plancha, gnocchis à la sauce
napolitaine et olives vertes

Jeudi 20 Novembre

Cordon bleu de volaille, jambon serrano, emmental,
knepfles, sauce champignons

Vendredi 21 Novembre

Paleron de bœuf mijoté 6 heures, légumes d'automne
confits, bouillon de pot au feu, crème de raifort

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

Vendredi 21 Novembre 2025 :

Civet de cerf mijoté au poivre long, schupfnudeln,
chou rouge, jus de braisage

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 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

	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 €
Médailillon 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 lieu jaune de Bretagne 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	14,90 €	12,70 €
Escalope de foie gras de canard poêlée sur une ballottine de suprême de pintade, gnocchis de pommes de terre au jus de volaille, pulpe de patate douce, sucrose 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 fèves, citron confit, portobello saveur morille et roquette	18,90 €	16,10 €



NOS DESSERTS

	SUR PLACE	À EMPORTER
Tarte sablée et sucrée aux fruits	3,90 €	3,30 €
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 !