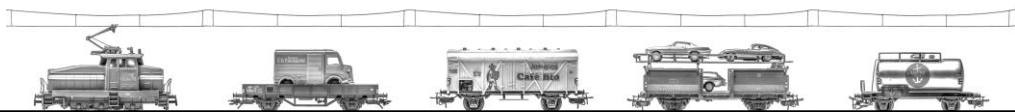




Le Pantographe  
La voie culinaire



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 20 Avril 2026

Emincé de volaille à la plancha, riz madras,  
crème Tandoori au lait de coco

#### Mardi 21 Avril 2026

Dos de lieu noir rôti sur une semoule couscous,  
légumes mijotés aux épices

#### Mercredi 22 Avril 2026

Paleron de bœuf mijoté 6 heures, assortiment de salade :  
pomme de terre, carotte et betterave, crème de raifort

#### Jeudi 23 Avril 2026

Filet de loup de mer saisi à l'huile de verveine,  
légumes vapeur, soupe de poissons, sauce rouille

#### Vendredi 24 Avril 2026

Lasagnes de bœuf à la bolognaise, mozzarella et  
parmesan, bouquet de salade verte

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

**Vendredi 24 Avril 2026 :**

Filet de canette rôti sur peau, pommes hérissons,  
salade de chou vert au sésame, jus à la rhubarbe

**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](http://www.le-pantographe.fr)

Contactez-nous au 03 89 56 00 62 ou par mail [info@le-pantographe.fr](mailto: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 !