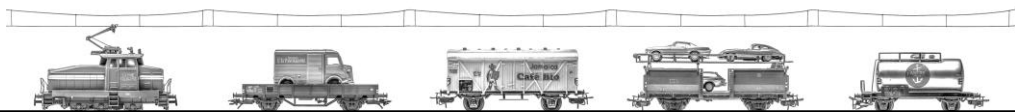




Le Pantographe
La voie culinaire



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 Juillet 2026

Filet de porc rôti, semoule, légumes mijotés comme un tajine, raisins secs et pois chiche

Mardi 21 Juillet 2026

Filets de maquereaux à la plancha, riz pilaf, spaghetti de courgette, sauce fenouil et curry

Mercredi 22 Juillet 2026

Effiloché de paleron de bœuf cuisiné 6 heures aux épices douces, embeurrée de pommes de terre, courgettes rôties, jus de braisage

Jeudi 23 Juillet 2026

Cordon bleu de volaille, chorizo et mozzarella, salade estivale : tomate, concombre, poivron, maïs, févrette, petit épeautre

Vendredi 24 Juillet 2026

Involitini d'Aiglefin au beurre de basilic, taboulé aux petits légumes, coulis façon gaspacho

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

Vendredi 24 Juillet 2026 :

Duo de ravioli maison : dorade et crevette aux légumes niçois, tomates séchées et olives, sauce puttanesca

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

- Poulpe et raviolis de saumon à la plancha**, salade de légumes grillés au citron confit, jeunes pousses
- Burrata, pastèque et tomates d'antan** rôties et croquantes en tacos, jambon serrano, salade d'herbes, coulis de tomates green zebra
- Tartare de thon rouge** sur un mimosa aux asperges vertes, avocat et courgette, tempura de chou fleur, vinaigrette combawa

SUR PLACE	À EMPORTER
entrée : 12,60 €	10,75 €
en plat : 24,00 €	20,40 €
entrée : 12,00 €	10,20 €
en plat : 23,00 €	19,55 €
entrée : 12,50 €	10,65 €
en plat : 24,00 €	20,40 €

NOS PLATS

- Filet de daurade royale rôti**, palet de semoule de petits pois, poêlée de légumes du marché, jus de crustacés, aioli
- Brochette de crevettes rouges** grillées à la plancha, pâtes paccheri, ricotta épinard, citron fenouil, huile d'herbes
- Burger** : Steak de bœuf sélection de viande bouchère, sauce barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites
- Noix d'Entrecôte de veau grillée**, moelleux de pommes de terre, crémeux pesto rosso, artichaut, févrette, tomate cerise, jus de braisage, huile de basilic
- Magret de canard au romarin et langoustines**, risotto aux légumes niçois, jus de volaille
- Assiette Végétarienne**, burrata et méli mélo de légumes de saison sur un palet de semoule de petits pois, huile d'herbes

SUR PLACE	À EMPORTER
24,50 €	20,85 €
25,00 €	21,25 €
15,90 €	12,70 €
26,00 €	22,10 €
25,00 €	21,25 €
18,90 €	16,10 €



NOS DESSERTS

- Tarte sablée** et sucrée aux fruits
- Pomme & Abricot façon Tatin**, sablé spéculos, caramel de praline rose et sorbet
- Fraise & Rhubarbe** sur un finger mirliton, crémeux fraise, pickles de rhubarbe, sorbet
- Chocolat & Pistache**, sablé pistache, crémeux mascarpone et chocolat grand cru, confit de framboises, pistaches caramélisées, sorbet
- Café ou Thé Gourmand** (4 mignardises maison)
- Café Latte** (savour au choix ou nature) + cookie maison

SUR PLACE	À EMPORTER
4,50 €	3,50 €
8,00 €	6,80 €
8,50 €	7,25 €
8,00 €	6,80 €
8,00 €	
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 !