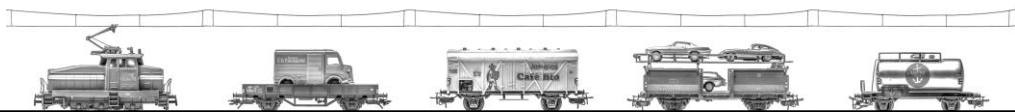




Le Pantographe
La voie culinaire



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 18 Mai 2026

Filet de volaille en basse température, semoule couscous,
sauce basquaise

Mardi 19 Mai 2026

Dos de lieu noir, méli-mélo de céréales,
aubergines rôties, sauce aux épices douces

Mercredi 20 Mai 2026

Filet de canard rôti, gratin dauphinois,
salade de haricots verts, jus court

Jeudi 21 Mai 2026

Emincé de bœuf au wok, riz aux petits pois,
jus à l'aigre douce

Vendredi 22 Mai 2026

Pavés de saumon grillés à la plancha, trofie au pesto,
tomates cerises, parmesan, crème à l'estragon

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

Vendredi 22 Mai 2026 :

Joues de porc mijotées 4 heures au citron confit et aux olives,
gnocchis au pesto rosso

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** (saveur 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 !