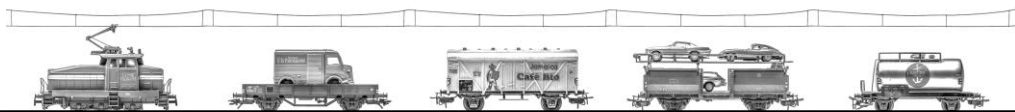




Le Pantographe
La voie culinaire



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 21 Septembre 2026

Roulé de poitrine de porcelet confite, embeurrée de pommes de terre, carottes fondantes, sauce au poivre

Mardi 22 Septembre 2026

Dos de lieu noir rôti, méli mélo de céréales, purée de patate douce, crème de fenouil au parmesan

Mercredi 23 Septembre 2026

Effiloché de paleron de bœuf mijoté 6 heures Tex Mex, riz pilaf, poivrons, maïs et haricots rouges

Jeudi 24 Septembre 2026

Cordon bleu de volaille, emmenthal et jambon serrano, knepfles, bouquet de chou fleur, crème d'ail confit

Vendredi 25 Septembre 2026

Steak de thon à la plancha, taboulé aux petits légumes, fromage blanc aux herbes et citron

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

Vendredi 25 Septembre 2026 :

Champignon Portobello farci (bœuf, veau, porc), ricotta aux petits légumes, riz pilaf, jus de viande au coulis de poivron

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 !