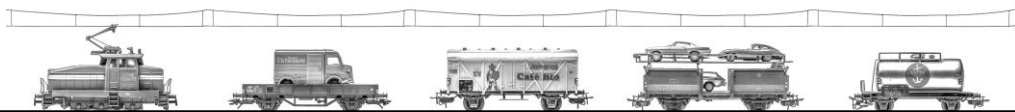




Le Pantographe  
La voie culinaire



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 23 Février 2026

Escalope de saumon à la plancha, gnocchis au pesto rosso, sauce napolitaine, roquette

#### Mardi 24 Février 2026

Parmentier de cuisses de canard confites 6 heures, salade verte, jus court

#### Mercredi 25 Février 2026

Cordon bleu de volaille, jambon blanc, emmental, knepfles, sauce forestière

#### Jeudi 26 Février 2026

Filet d'Eglefin, moelleux de légumes, riz pilaf, crème d'aneth

#### Vendredi 27 Février 2026

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

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

#### Vendredi 27 Février 2026 :

Linguines aux fruits de mer : moules, crevettes, couteaux, calamars, tomates cerises, ail et persil plat

**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

	SUR PLACE	À EMPORTER
<b>Champignon Portobello</b> 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 €
<b>Médailillon de foie gras de canard français</b> , finger sablé poire et oignon confit au vinaigre de framboise	en entrée : 13,80 €	11,75 €
<b>Truite du Sundgau</b> 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
<b>Noix de Saint-Jacques</b> saisies à la plancha, risotto ricotta et citron confit, pickles de betterave	25,00 €	21,25 €
<b>Filet de Bar</b> 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 €
<b>Burger</b> : Steak de bœuf sélection de viande bouchère, sauce barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites	15,90 €	12,70 €
<b>Escalope de foie gras</b> de canard poêlée sur une ballotine de suprême de pintade, gnocchis de pommes de terre au jus de volaille, pulpe de patate douce, sucrose grillée	25,00 €	21,25 €
<b>Pavé de cerf rôti</b> sur une galette parmentière au comté, confit de chou rouge, jus de braisage au miel et baies de cassis	23,50 €	20,00 €
<b>Assiette Végétarienne</b> , risotto aux artichauts et fèves, citron confit, portobello saveur morille et roquette	18,90 €	16,10 €



## NOS DESSERTS

	SUR PLACE	À EMPORTER
<b>Tarte sablée</b> et sucrée aux fruits	4,50 €	3,50 €
<b>Torche aux marrons</b> , vermicelles, meringues maison et chantilly	8,00 €	6,80 €
<b>Verrine crémeux chocolat &amp; poire William</b> fondante, espuma mascarpone pistache, streussel chocolat grué de cacao	8,50 €	7,25 €
<b>Ananas confit</b> sur un sablé cacahuète, crémeux coco, coulis passion, sorbet exotique	8,00 €	6,80 €
<b>Café ou Thé Gourmand</b> (4 mignardises maison)	8,00 €	
<b>Café Latte</b> (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 !