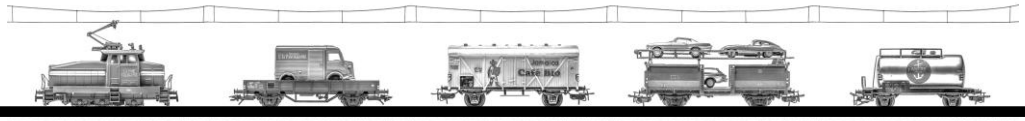
Le Pantøgraphe

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 Novembre 2026
Onglet de bœuf à la plancha, embeurrée de pommes de terre, carottes fondantes, sauce au poivre

Mardi 24 Novembre 2026
Pavé d'Eglefin, méli-mélo de céréales, quartiers de potimarrons rôtis, crème d'aneth

Mercredi 25 Novembre 2026
Emincé de volaille à la sauge, knepfles, sauce forestière

Jeudi 26 Novembre 2026
Parmentier de cuisses de canard confites, salade verte, jus court

Vendredi 27 Novembre 2026
Saumon rôti en persillade, riz arlequin, crème de fenouil au parmesan

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

10,90 €

Vendredi 27 Novembre 2026 :

Couscous aux 3 viandes : agneau, volaille et merguez, semoule, légumes mijotés, jus à l'harissa

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 évènements professionnels, familiaux ou amicaux (Cocktails, menus, plateaux-repas...). Contactez-nous !

CARTE

NOS ENTRÉES

	SUR PLACE	À EMPORTER
Champignon Portobello gratiné ricotta aux morilles, œuf parfait, pulpe et salade de potimarron, croustillant de sarrazin	**entrée : 12,60 €** **en plat : 24,00 €**	**10,75 €** **20,40 €**
Escalope de foie gras de canard poêlée, bouillon sésame satay aux légumes croquants	**entrée : 13,00 €** **en plat : 25,00 €**	**11,00 €** **21,25 €**
Filet de truite à la flamme laqué au miso, tartare de gambas, gingembre, yuzu, palet d'épeautre, gel d'orange	**entrée : 12,50 €** **en plat : 24,00 €**	**10,65 €** **20,40 €**

NOS PLATS

	SUR PLACE	À EMPORTER
Thon et Saint-Jacques en brochette à la plancha, conchiglionis butternut, trompettes et parmesan, coulis safrané	**25,00 €**	**21,25 €**
Aiguillettes de bar snackées et joues de lotte confites au citron et Noilly Prat sur un risotto artichaut, pickles betterave	**25,00 €**	**21,25 €**
Burger : Steak de bœuf sélection de viande bouchère, sauce barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites	**15,90 €**	**12,70 €**
Pavé de cerf rôti à la sauge, lingot de pommes duchesse à la mimolette, confit de chou rouge, jus de braisage au miel et baie de cassis	**24,00 €**	**20,40 €**
Epaule d'agneau confite 4 heures aux aromates, palet de semoule à la courge, légumes racines grillés en papillote	**24,00 €**	**20,40 €**
Assiette Végétarienne, risotto et légumes racines grillés, portobello gratiné et feuilles de roquette	**18,90 €**	**16,10 €**

NOS DESSERTS

	SUR PLACE	À EMPORTER
Tarte sablée et sucrée aux fruits	**4,50 €**	**3,50 €**
Torche aux marrons, vermicelles, meringue maison et chantilly	**8,00 €**	**6,80 €**
Pomme et Quetsche façon tatin, sablé spéculos, caramel aux pralines roses et sorbet	**8,50 €**	**7,25 €**
Chocolat & Exotique sur un sablé, ganache coco et chocolat grand cru, mangue et ananas au jus de passion, 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 !

Les tarifs s'entendent en euros TTC, service compris