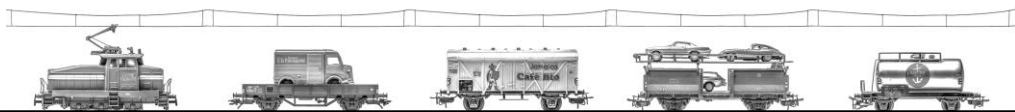




Le Pantographe
La voie culinaire



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 24 Août 2026

Filet de Merlu rôti à la marjolaine sur une pulpe de légumes, riz de Camargue, sauce anisée

Mardi 25 Août 2026

Filet mignon de porc en basse température, haricots verts, dés de polenta, sauce au poivre

Mercredi 26 Août 2026

Aiguillettes de lieu noir cuisinées au jus de crustacés, légumes vapeur et pommes de terre fondantes

Jeudi 27 Août 2026

Cordon bleu de volaille, jambon serrano, emmenthal, semoule aux légumes du soleil, fromage blanc aux herbes

Vendredi 28 Août 2026

Chili con carne au bœuf tomate et épices, riz créole

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

Vendredi 28 Août 2026 :

Conchiglioni saumon & courgette et aneth, copeaux de Guanciale, crème safranée

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

SUR PLACE	À EMPORTER
entrée : 12,60 €	10,75 €
en plat : 24,00 €	20,40 €

Burrata, pastèque et tomates d'antan rôties et croquantes en tacos, jambon serrano, salade d'herbes, coulis de tomates green zebra

entrée : 12,00 €	10,20 €
en plat : 23,00 €	19,55 €

Tartare de thon rouge sur un mimosa aux asperges vertes, avocat et courgette, tempura de chou fleur, vinaigrette combawa

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

24,50 €	20,85 €
---------	---------

Brochette de crevettes rouges grillées à la plancha, pâtes paccheri, ricotta épinard, citron fenouil, huile d'herbes

25,00 €	21,25 €
---------	---------

Burger : Steak de bœuf sélection de viande bouchère, sauce barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites

15,90 €	12,70 €
---------	---------

Noix d'Entrecôte de veau grillée, moelleux de pommes de terre, crémeux pesto rosso, artichaut, févrette, tomate cerise, jus de braisage, huile de basilic

26,00 €	22,10 €
---------	---------

Magret de canard au romarin et langoustines, risotto aux légumes niçois, jus de volaille

25,00 €	21,25 €
---------	---------

Assiette Végétarienne, burrata et méli mélo de légumes de saison sur un palet de semoule de petits pois, huile d'herbes

18,90 €	16,10 €
---------	---------



NOS DESSERTS

Tarte sablée et sucrée aux fruits

4,50 €	3,50 €
--------	--------

Pomme & Abricot façon Tatin, sablé spéculos, caramel de praline rose et sorbet

8,00 €	6,80 €
--------	--------

Fraise & Rhubarbe sur un finger mirliton, crémeux fraise, pickles de rhubarbe, sorbet

8,50 €	7,25 €
--------	--------

Chocolat & Pistache, sablé pistache, crémeux mascarpone et chocolat grand cru, confit de framboises, pistaches caramélisées, sorbet

8,00 €	6,80 €
--------	--------

Café ou Thé Gourmand (4 mignardises maison)

8,00 €	
--------	--

Café Latte (savour 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 !