



Le Pantographe
La voie culinaire



-15%
sur l'emporter

SUR PLACE ET A EMPORTER

Passez au Click & Collect grâce à notre application en ligne : profitez de 15% de réduction sur vos commandes à emporter (hors plat du week-end)



Commandes sur site :
www.le-pantographe.fr

Tél. 03 89 56 00 62
info@le-pantographe.fr

MENU

MENU DU JOUR

15,90€

Entrée du jour
+ plat du jour

(sur demande en version végétarienne)

PLAT DU JOUR

11,90€



Lundi 25 Novembre

Mignon de porc au curry, méli-mélo de céréales,
duo de chou fleur et brocoli, sauce coco curry

Mardi 26 Novembre

Anneaux d'encornets en persillade, trofie à la puttanesca

Mercredi 27 Novembre

Emincé de bœuf à la Strogonoff, spaetzle,
crème de moutarde à l'ancienne

Jeudi 28 Novembre

Dos de lieu noir, légumes et pommes de terre vapeur,
bisque de crabe, sauce aioli

Vendredi 29 Novembre

Filet de canard rôti sur peau, riz cantonnais,
jus à l'aigre douce

Rendez-vous chaque vendredi pour retirer votre plat cuisiné pour le week-end !

Notre équipe de cuisine vous propose à emporter le Vendredi 29 Novembre 2024

**Pavé d'Esturgeon grillé, spaghetti à l'encre de seiche, légumes d'automne,
crème citron et aneth 10,90 €**

La voie culinaire... Sur place et à emporter !

Osez et faites-nous part de vos demandes, nous vous proposons des formules adaptées à tous vos événements professionnels, familiaux ou amicaux (cocktail sur mesure, menu complet, plateaux-repas...)

Contactez-nous : info@le-pantographe.fr

CARTE



Nos entrées

- Œuf 64°** sur une pulpe de patate douce, brochette de gambas et poulpe, ceviche soja, gingembre, sésame et perles de citron en entrée : 12,00 €
en plat : 23,00 €
- Dos de Saumon mariné aux agrumes & aneth** sur un croustillant de pommes de terre aux aromates, crème de vodka en entrée : 11,00 €
en plat : 21,00 €
- Feuilleté** aux champignons d'Automne et girolles, comté et noix, copeaux de Guanciale, émulsion de vin jaune en entrée : 11,00 €
en plat : 21,00 €

Nos plats sont proposés à emporter sur commande par téléphone ou via notre application en ligne : -15% appliqué sur le tarif pour l'emporter



Nos plats

- Filet de Bar rôti** à l'unilatéral, pâtes calamaretti farcies ricotta, citron et pousses d'épinards 24,00 €
- Noix de Saint-Jacques** à la plancha sur une galette d'avoine et miso, potimarron et chou pakchoï rôtis, jus mousseux au curry 25,00 €
- Burger** : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Angus, sauce barbecue « maison », emmental, bacon, pommes frites 14,90 €
- Noisettes de filet de cerf rôti** au gruë de cacao, carottes en papillote et éclats de châtaigne, poireaux grillés, polenta à la tomme et jus de braisage 24,00 €
- Suprême de pintade** cuisiné aux aromates en basse température saisi sur peau, risotto aux cèpes et girolles, copeaux de parmesan 24,00 €
- Assiette Végétarienne**, galette d'avoine, poêlée de légumes racines et potimarrons rôtis, salade de copeaux de légumes, vinaigrette gingembre et sésame 17,90 €

Nos desserts

- | | |
|--|---|
| Tarte sablée et sucrée aux fruits 3,90 € | Torche aux marrons , meringues et chantilly 8,00 € |
| Gaufre et poire fondante au thé vert Matcha, ganache chocolat blanc et mascarpone montée, coulis kalamansi 8,00 € | Café ou Thé Gourmand (4 mignardises maison) 7,90 € |
| Verrine mousse Ruby , framboises fraîches sur un crémeux chocolat grand cru, écume de cacao, croustillant miel & gruë 8,50 € | Café Latte (saveur au choix ou nature) + cookie maison 7,00 € |



Bon cadeaux : Faites plaisir en offrant un moment de partage...
À savourer sur place et à emporter. Valeur de votre choix !