



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

M E N U

MENU DU JOUR

15,90€

Entrée du jour
+ plat du jour

(sur demande en version végétarienne)

PLAT DU JOUR

11,90€



Lundi 26 Février

Sauté de veau cuisiné 4heures façon marchand de vin, écrasé de pommes de terre, petits pois à la française

Mardi 27 Février

Pavé de lieu noir mijoté aux herbes, palet de polenta, quartiers de potimarrons rôtis, sauce Ducléré

Mercredi 28 Février

Onglet de bœuf grillé à la plancha, pommes grenailles rôties, salade de chou rouge, sauce béarnaise

Jeudi 29 Février

Filet de merlan, méli-mélo de céréales, purée de carottes et panais, crème à l'aneth

Vendredi 1^{er} Mars

Petites escalopes de volaille panées, légumes vapeurs vinaigrés au paprika, sauce tartare

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

Notre équipe de cuisine vous propose à emporter le Vendredi 1^{er} Mars 2024 :

**Couscous : cuisse de volaille, agneau, merguez, semoule,
légumes confits, sauce piquante 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

- Salade du Pantographe** : légumes racines fondants : carotte, betterave, potimarron
tomme de brebis, jambon serrano, noix de cajou et vinaigrette miel&gingembre **en entrée** : 9,90 €
en plat : 18,90 €
- Rosace de crevettes roses** sur une salade de butternut, quinoa au sésame et
curry vert, poulpe mariné aux agrumes, pain suédois **en entrée** : 11,00 €
en plat : 21,00 €
- Carpaccio de haddock fumé et thon mi-cuit** aux perles de citron poivré, tempura
de poireau, sucrines, pickles et vinaigrette mimosa **en entrée** 12,00 €
en plat : 23,00 €

Notre carte est proposée à emporter sur commande (par téléphone ou via notre application en ligne)
-15% appliqué sur les tarifs pour l'emporter

Nos plats

- Noix de Saint-Jacques** rôties à la plancha sur un risotto Arborio safrané, brocoli-rave 25,00 €
- Rumsteck d'agneau grillé**, palet de gnocchi à la semoule et parmesan,
chutney de datte, amande et zeste d'orange, jus de braisage 24,00 €
- Burger** : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Angus, sauce barbecue
«maison», emmental, bacon, pommes frites 14,90 €
- Pavé de Cabillaud sauvage Skrei** saisi sur peau, écrasé de pommes de terre au citron 23,90 €
confit et olives vertes, fricassée d'artichauts et fèves, bisque de crevettes
- Filet de bœuf rôti à la sarriette**, râpé de pommes de terre croustillant, oignons de
Roscoff à la fleur de sel fumé, jus de viande 25,90 €
- Assiette Végétarienne** : Risotto végétarien, méli-mélo de légumes racines mijotés en papillote,
copeaux de parmesan, jeunes pousses 16,90 €

Nos desserts

- Tarte sablée** et sucrée aux fruits 3,90 €
- Torche aux marrons**, vermicelles vanillés,
chantilly et meringues 7,90 €
- Baba** au limoncello arrangé, fève de tonka,
pamplemousse, crème chantilly mascarpone 8,00 €

- Moelleux chocolat** cœur coulant amarena, ganache
montée pistache, sorbet cerise, tuile croustillante 8,00 €
- Café ou Thé Gourmand**
(4 mignardises maison) 7,90 €
- 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 !