



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 28 Octobre

Sauté de veau mijoté aux aromates 4 heures, gratin dauphinois, bouquet de chou-fleur, jus de braisage

Mardi 29 Octobre

Emincé de bœuf en persillade à la plancha, riz aux petits pois, jus au paprika fumé

Mercredi 30 Octobre

Cordon bleu de volaille, emmenthal et jambon cru, knepfles, sauce forestière

Jeudi 31 Octobre

Dos de lieu noir aux agrumes, semoule couscous, légumes mijotés aux épices et fruits secs

Vendredi 1^{ER} Novembre

Fermé

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

Notre équipe de cuisine vous propose à emporter le Jeudi 31 Octobre 2024

**Ballottine de lapin rôti saveur citron, estragon, tagliatelles,
légumes confits, sauce chasseur 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 Maigre grillé sur peau**, 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 €
- Roulé de poitrine de porcelet confit 4 heures** au poivre et aromates, carottes en papillote, poireaux grillés, polenta à la tomme et jus de braisage 23,00 €
- Cœur de quasi de veau français** en basse température rôti à la sauge, sauce tiède vitello tonnato, risotto artichaut et 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 € | Tiramisu exotique , ananas, passion et mangue 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 & grué 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 !