



**-15 % sur vos commandes A EMPORTER**  
sur notre menu du jour et nos plats de la carte  
(hors plats du week-end - boissons et tarte maison)

**Carte du Lundi 30 Janvier au Vendredi 03 Février 2023**

**PLAT DU JOUR\***  
**11,90 €**

**MENU DU JOUR\*:**  
Salade composée  
+ plat du jour  
**15,90 €**  
(également en version  
végétarienne) \*

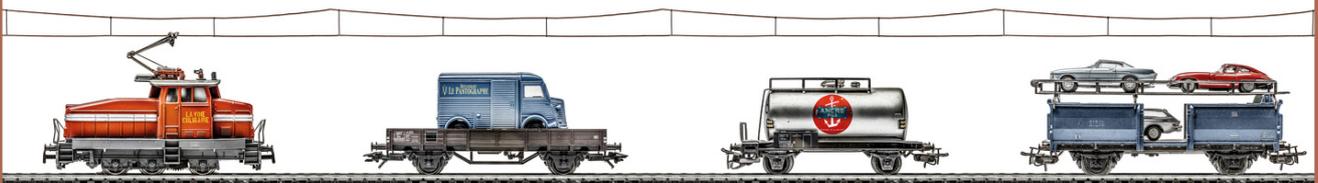
**Lundi 30 Janvier 2023 :** Mixed-grill : boeuf, porc, volaille, chipolata, pommes rattes rôties, pulpe de panais et céleri, sauce piquante

**Mardi 31 Janvier 2023 :** Involtini de merlan, méli-mélo de céréales, salade de fenouil à l'orange, sauce Tamarin

**Mercredi 01er Février 2023 :** Paleron de boeuf mijoté comme un pot au feu, légumes confits, bouillon au Maggi, crème de raifort

**Jeudi 02 Février 2023 :** Spaghetti aux calamars et fruits de mer en persillade

**Vendredi 03 Février 2023 :** Chili con carne de boeuf, riz pilaf, condiments pimentés



Notre plat du Week-end à emporter uniquement

Vendredi 03 Février 2023 :

Cordon bleu de veau à l'italienne, jambon cru, Taleggio et roquette, gnocchis au pesto rosso 10,90 €

Tarte maison sablée aux fruits (sur commande 24h avant retrait) au choix :

4 pers. 14,00 € - 6 pers. 20,00€ - 8 pers. 25,00 € - 10 pers. 30,00 €

Foie gras de canard maison extra France Sud-ouest 100g/12,00 €

Saumon Bomlo fumé par nos soins au bois de hêtre 100g/7,00 €

*On vous cuisine un plat  
pour ce week-end :  
Réservation en  
ligne  
ou par téléphone*



Nous sélectionnons les légumes du territoire au label Alsace excellence.

## Comptoir fraîcheur

**Salade du Panto** : oeuf mimosa à l'huile de truffe, Tomme des montagnes, jambon serrano et copeaux de racines **en entrée : 9,80 €**  
**en plat : 18,90 €**

**Duo de saumon Bomlo** : en Gravlax et fumé par nos soins, blinis, marmelade de citron, crème de genièvre et perles de yuzu **en entrée : 10,80 €**  
**en plat : 19,80 €**

**Raviole végétale aux légumes croquants**, crevettes et filets de canard marinés, gingembre, sésame et coriandre, bouillon thaï **en entrée : 9,90 €**  
**en plat : 19,00 €**

## Comptoir chaud

**Filet de bœuf français grillé**, galette d'aligot de pommes de terre au Cantal, légumes racines et lentins de chêne au jus, huile de châtaigne **25,00 €**

**Burger** : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Angus, sauce barbecue « maison », emmental, bacon, pommes frites fraîches **14,90 €**

**Pavé de Cerf rôti** sur un palet de semoule fine, poêlée de raves, poires et airelles aux Marsala, jus de braisage **23,00 €**

**Filet de Daurade Royale** à la plancha, pulpe de patate douce, cromesquis de risotto safrané **23,50 €**

**Noix de Saint-Jacques poêlées**, filet de rouget sur un risotto Arborio aux cèpes, parmesan, Tahoon Cress **23,90 €**

**Assiette Végétarienne** autour des légumes du marché sur un risotto, champignons de saison, herbes du jardin, aromates et copeaux de parmesan **16,90 €**

## Comptoir sucré

**Tarte sablée** et sucrée aux fruits **3,85 €**

**Crêpe soufflée** sur un sablé breton, caramel au beurre salé, pommes fondantes **7,00 €**

**Torche aux marrons**, vermicelles, chantilly, éclats de meringue **7,50 €**

**Pot de crème Chocolat grand Cru**, brochette d'ananas, tuile au Grué de cacao **7,50 €**

**Café ou Thé Gourmand** (4 mignardises maison) **7,00 €**

**Café Latte (saveur caramel, châtaigne, noisette, vanille) + 1 Cookie maison** **6,80 €**

## La voie culinaire

Osez et faites nous part de vos demandes, nous vous proposons des formules adaptées à tous vos événements professionnels, familiaux ou amicaux (Cook-show, cocktails, menus, plateaux-repas...)

**Contactez-nous pour plus d'informations !!!**

**Faites plaisir avec un Bon Cadeau** : Offrez un moment de partage à savourer sur place ou à emporter : Valeur de votre choix !

Les tarifs s'entendent en euros TTC, service compris

RESERVATIONS :

Par téléphone  
au **03 89 56 00 62**

Par mail à l'adresse  
**info@le-pantographe.fr**

**Click and Collect** sur notre  
application de commande en  
ligne **www.le-pantographe.fr**