



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 30 Septembre

Effiloché de porc à la sauce barbecue maison,
écrasé de pommes de terre, carottes fondantes

Mardi 01^{er} Octobre

Pavé de cabillaud, nouilles chinoises, wok de légumes,
bouillon de crevettes thaï

Mercredi 02 Octobre

Emincé de bœuf à la moutarde à l'ancienne,
knepfle, légumes du marché

Jeudi 03 Octobre

Cordon bleu de volaille, jambon blanc et emmenthal,
pommes rissolées, bouquet de salade

Vendredi 04 Octobre

Filet de canard français rôti, riz cantonais, jus à l'orange

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

Notre équipe de cuisine vous propose à emporter le Vendredi 04 Octobre 2024

**Bouchée à la reine : veau, volaille et ris de veau, sauce poulette,
champignons, riz pilaf, croûte feuilletée 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 !