



**AU PANTOGRAPHE**  
**VENDREDI 16 OCTOBRE**



**19<sup>h</sup>**

**ACTE 2**

# **DÎNER SPECTACLE**

**THÉÂTRE D'IMPRO'**

**58€**

  
**Le Pantographe**  
La voie culinaire

**Apéritif et mises en bouche,  
plat, spectacle puis dessert**  
Plat au choix : viande, poisson ou végétarien



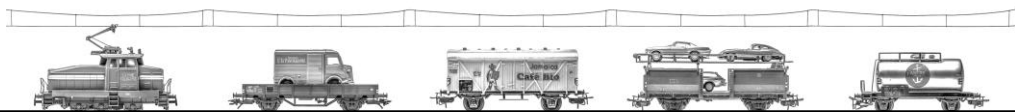
**RÉSERVATION OBLIGATOIRE** (avec paiement en ligne direct) :

Évènement limité  
à 48 places

**[www.bit.ly/3TtRDBF](http://www.bit.ly/3TtRDBF)**



Le Pantographe  
La voie culinaire



LA VOIE CULINAIRE... SUR PLACE ET À EMPORTER !



## MENU

### PLAT DU JOUR

Sur place 13,00€  
À emporter 10,10€

### MENU DU JOUR

Entrée du jour  
+ plat du jour

Sur place 17,00€  
À emporter 13,50€

*Ou version végétarienne !*

#### Lundi 05 Octobre 2026

Filet mignon de porc en basse température,  
riz madras, sauce coco curry

#### Mardi 06 Octobre 2026

Onglet de bœuf à la plancha, pommes au four,  
chou fleur, sauce tartare

#### Mercredi 07 Octobre 2026

Involtini d'Eglefin en persillade, mijoté de lentilles,  
carottes et lardons

#### Jeudi 08 Octobre 2026

Lasagnes de saumon et épinard, mozzarella,  
sauce tomate, bouquet de salade

#### Vendredi 09 Octobre 2026

Escalope de volaille panée, potatoes maison,  
coleslaw, sauce barbecue

**ET RENDEZ-VOUS CHAQUE VENDREDI POUR RETIRER  
VOTRE PLAT POUR LE WEEK-END ! :**

#### Vendredi 09 Octobre 2026 :

Joues de porc confites en miroton au poivre de sichuan,  
dés de semoule grillés aux petits pois, jus de braisage

10,90 €



### RÉSERVATIONS ET CLICK & COLLECT :

Passez au Click & Collect grâce à notre **application en ligne**, rendez-vous sur **notre site** : [www.le-pantographe.fr](http://www.le-pantographe.fr)

Contactez-nous au 03 89 56 00 62 ou par mail [info@le-pantographe.fr](mailto:info@le-pantographe.fr)

Le Pantographe : 30 Rue François Spoerry, 68100 Mulhouse

### LE PANTOGRAPHE EN TRAITEUR :

Nous vous proposons des formules adaptées à tous vos événements professionnels, familiaux ou amicaux (Cocktails, menus, plateaux-repas...). Contactez-nous !

# CARTE

## NOS ENTRÉES

**Champignon Portobello gratiné ricotta aux morilles,**  
œuf parfait, pulpe et salade de potimarron, croustillant de sarrasin

| SUR PLACE         | À EMPORTER |
|-------------------|------------|
| entrée : 12,60 €  | 10,75 €    |
| en plat : 24,00 € | 20,40 €    |

**Escalope de foie gras de canard poêlée,** bouillon sésame  
satay aux légumes croquants

|                   |         |
|-------------------|---------|
| entrée : 13,00 €  | 11,00 € |
| en plat : 25,00 € | 21,25 € |

**Filet de truite à la flamme laqué au miso,** tartare de gambas,  
gingembre, yuzu, palet d'épeautre, gel d'orange

|                   |         |
|-------------------|---------|
| entrée : 12,50 €  | 10,65 € |
| en plat : 24,00 € | 20,40 € |

## NOS PLATS

**Thon et Saint-Jacques en brochette** à la plancha,  
conchiglioni butternut, trompettes et parmesan, coulis  
safrané

| SUR PLACE | À EMPORTER |
|-----------|------------|
| 25,00 €   | 21,25 €    |

**Aiguillettes de bar snackées et joues de lotte confites** au  
citron et Noilly Prat sur un risotto artichaut, pickles betterave

|         |         |
|---------|---------|
| 25,00 € | 21,25 € |
|---------|---------|

**Burger :** Steak de bœuf sélection de viande bouchère, sauce  
barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites

|         |         |
|---------|---------|
| 15,90 € | 12,70 € |
|---------|---------|

**Pavé de cerf rôti à la sauge,** lingot de pommes duchesse à  
la mimolette, confit de chou rouge, jus de braisage au miel et  
baie de cassis

|         |         |
|---------|---------|
| 24,00 € | 20,40 € |
|---------|---------|

**Epaule d'agneau confite 4 heures aux aromates,** palet de  
semoule à la courge, légumes racines grillés en papillote

|         |         |
|---------|---------|
| 24,00 € | 20,40 € |
|---------|---------|

**Assiette Végétarienne,** risotto et légumes racines grillés,  
portobello gratiné et feuilles de roquette

|         |         |
|---------|---------|
| 18,90 € | 16,10 € |
|---------|---------|



## NOS DESSERTS

**Tarte sablée** et sucrée aux fruits

|        |        |
|--------|--------|
| 4,50 € | 3,50 € |
|--------|--------|

**Torche aux marrons,** vermicelles, meringue maison et chantilly

|        |        |
|--------|--------|
| 8,00 € | 6,80 € |
|--------|--------|

**Pomme et Quetsche façon tatin,** sablé spéculos, caramel aux pralines  
roses et sorbet

|        |        |
|--------|--------|
| 8,50 € | 7,25 € |
|--------|--------|

**Chocolat & Exotique** sur un sablé, ganache coco et chocolat grand cru,  
mangue et ananas au jus de passion, sorbet

|        |        |
|--------|--------|
| 8,00 € | 6,80 € |
|--------|--------|

**Café ou Thé Gourmand** (4 mignardises maison)

|        |  |
|--------|--|
| 8,00 € |  |
|--------|--|

**Café Latte** (saveur au choix ou nature) + cookie maison

|        |        |
|--------|--------|
| 7,00 € | 7,00 € |
|--------|--------|



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