



AU PANTOGRAPHE
VENDREDI 16 OCTOBRE



19^h

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



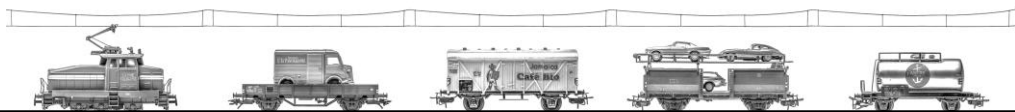
RÉSERVATION OBLIGATOIRE (avec paiement en ligne direct) :

Évènement limité
à 48 places

www.bit.ly/3TtRDBF



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 12 Octobre 2026

Grillade de pluma de porc à la plancha, embeurrée de
pommes de terre, bâtonnets de courgette,
crème de moutarde

Mardi 13 Octobre 2026

Quenelle de brochet, riz pilaf, carottes à la vapeur,
sauce crustacés

Mercredi 14 Octobre 2026

Aiguillettes de colin, pâtes au pesto basilic et roquette,
tomates cerises et parmesan

Jeudi 15 Octobre 2026

Paleron de bœuf mijoté 6 heures, salade de pommes de
terre et carottes, tomates persillées

Vendredi 16 Octobre 2026

Emincé de volaille cuisiné à l'indienne,
riz pilaf aux fèves de soja

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

Vendredi 16 Octobre 2026 :

Fricassée de poulpe aux condiments, aubergines blanches rôties au curry,
panisses, vinaigrette exotique

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

Contactez-nous au 03 89 56 00 62 ou par mail 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 !