

46€
/pers.
sur place

42€
/pers.
à emporter

MENU *Saint Valentin*

MENU SUR PLACE au déjeuner du **ven. 13 février** (sur réservation)
MENU À EMPORTER le **vendredi 13 février** entre **11h30 et 18h30**

Réservation
jusqu'au jeudi

12 février



Dans la limite des stocks
disponibles

Amuses bouches :

- Roll tiède saumon fumé maison, avocat-citron, main de bouddha, perles wasabi
- Toast bao, volaille-homard, thé vert matcha, gingembre, pickles

Médailon de foie gras de canard du Sud-Ouest,
royale et morilles aux fèves sur un sablé,
copeaux d'asperges vertes

Filet de bar sauvage (Bretagne),
pastilla de riz aux gambas et curry vert, julienne de légumes
croquants au sésame noir, sauce citronnelle coco

ou

Filet de bœuf (France) rôti au poivre de Sichuan,
moelleux parmentier, artichaut, ricotta-cèpes-trompettes,
cebette grillée, billes fondantes de cucurbitacées, jus de braisage

ou

Version végétarienne

Entremets à partager framboise et bergamote,
génoise chocolat, croustillant riz soufflé

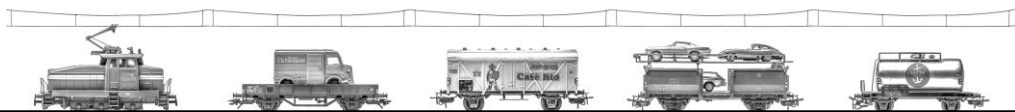


Le Pantographe : 30 Rue François Spoerry, 68100 Mulhouse
T. 03 89 56 00 62 - Mail. info@le-pantographe.fr





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 02 Février 2026

Filet de dorade grillée à la plancha, méli-mélo de céréales, carottes à l'orange, crème de ciboulette

Mardi 03 Février 2026

Hachis parmentier de canard, bouquet de salade, jus au poivre vert

Mercredi 04 Février 2026

Filet de plie au beurre d'épices, riz façon paella, fruits de mer, petits pois et chorizo, crème safranée

Jeudi 05 Février 2026

Cordon bleu de volaille, emmental et jambon serrano, knepfles, sauce forestière

Vendredi 06 Février 2026

Roulé de porcelet confit 6 heures, dés de polenta, légumes tièdes en vinaigrette et paprika

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

Vendredi 06 Février 2026 :

Kouloubiac feuilleté de saumon : riz, poivrons, champignons, épinards, œufs, sauce mousseline citron et aneth

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 jambon serrano, pesto de potimarron, croustillant sarrasin

en entrée : 12,00 €
en plat : 23,00 €

10,20 €
19,55 €

Médailillon de foie gras de canard français, finger sablé poire et oignon confit au vinaigre de framboise

en entrée : 13,80 €

11,75 €

Truite du Sundgau en gravlax et ravioli gyoza, tartare de gambas au yuzu, copeaux de racines et jeunes pousses

en entrée : 12,00 €
en plat : 23,00 €

10,20 €
19,55 €

NOS PLATS

Noix de Saint-Jacques saisies à la plancha, risotto ricotta et citron confit, pickles de betterave

25,00 €

21,25 €

Filet de Bar rôti sur un palet de semoule au jus et pulpe de carotte, baguette feuilletée et fondue de poireau, sauce au vin jaune

24,00 €

20,40 €

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

15,90 €

12,70 €

Escalope de foie gras de canard poêlée sur une ballotine de suprême de pintade, gnocchis de pommes de terre au jus de volaille, pulpe de patate douce, sucrose grillée

25,00 €

21,25 €

Pavé de cerf rôti sur une galette parmentière au comté, confit de chou rouge, jus de braisage au miel et baies de cassis

23,50 €

20,00 €

Assiette Végétarienne, risotto aux artichauts et fèves, citron confit, portobello saveur morille et roquette

18,90 €

16,10 €



NOS DESSERTS

Tarte sablée et sucrée aux fruits

4,50 €

3,50 €

Torche aux marrons, vermicelles, meringues maison et chantilly

8,00 €

6,80 €

Verrine crémeux chocolat & poire William fondante, espuma mascarpone pistache, streussel chocolat grué de cacao

8,50 €

7,25 €

Ananas confit sur un sablé cacahuète, crémeux coco, coulis passion, sorbet exotique

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 !