

MENU Saint Valentin

Réervation
jusq'au jeudi

12 février

Dans la limite des stocks
disponibles

46€
/pers.
sur place

42€
/pers.
à emporter

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

Amuses bouches :

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

Médaillon de foie gras de canard du Sud-Ouest,
royale et morilles aux févettes 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

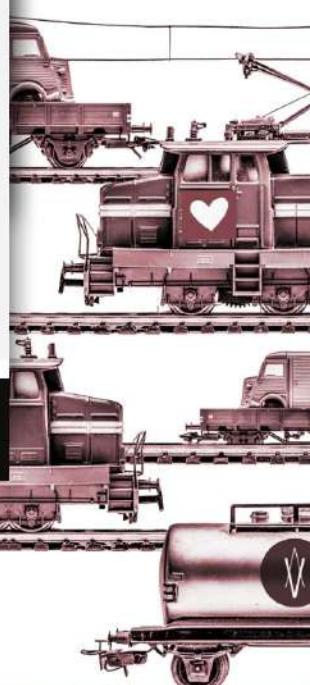
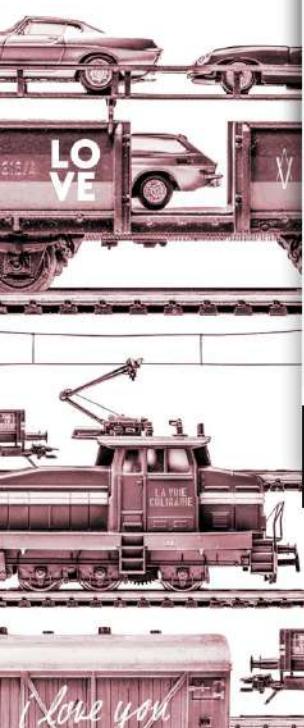
ou

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 09 Février 2026

Effiloché de porc mijoté 4 heures aux épices douces, écrasée de pommes de terre, coleslaw, jus court

Mardi 10 Février 2026

Pavé de saumon grillé, riz aux vermicelles et petits pois, crème de citron confit

Mercredi 11 Février 2026

Ballottine de volaille aux herbes de Provence, galette parmentière, haricots verts, crème de moutarde à l'ancienne

Jeudi 12 Février 2026

Emincé de bœuf au Wok, riz pilaf, poêlée de légumes thaï, sauce aigre douce

Vendredi 13 Février 2026

Involitini de filet de plie, semoule couscous, légumes mijotés façon tajine

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



Vendredi 13 Février 2026 :

A emporter notre Menu Saint Valentin



42,00 €



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 PANTOGRAFE EN TRAITEUR :

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

CARTE

NOS ENTRÉES

	SUR PLACE	À EMPORTER
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 €
Médaillon 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

	SUR PLACE	À EMPORTER
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 ballotte de suprême de pintade, gnocchis de pommes de terre au jus de volaille, pulpe de patate douce, sucrine 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 févettes, citron confit, portobello saveur morille et roquette	18,90 €	16,10 €



NOS DESSERTS

	SUR PLACE	À EMPORTER
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 !