

Réservation en ligne sur notre site internet

www.le-pantographe.fr OU par facebook (avec le bouton « acheter »)

Par téléphone au 03.89.56.00.62

Plats à emporter du Mardi 02 Juin au vendredi 05 Juin 2020

« Nous nous efforçons de sélectionner les légumes du territoire au label Alsace excellence »

Plat du jour à 8.90 € OU

Formule du jour à 12,90 € : le plat du jour + une salade composée en entrée

Mardi 02 juin : Mignon de porc rôti au bourgeon de sapin, salsa de céréales, spaghetti de courgettes, coulis de tomate

Mercredi 03 juin : Confit de cabillaud aux aromates, linguine à l'encre de seiche, crème d'asperges

Jeudi 04 Juin : Escalope de volaille panée, ratatouille et semoule, fromage frais au basilic

Vendredi 05 Juin : Cuisse de lapin mijotée à la livèche façon grand-mère, galette de semoule et patates douces

Menu Fête des Mères à 28 € à récupérer dimanche 7 juin entre 11h et 12h

Amuse-bouche

Ballottine de foie gras de canard du sud ouest, compotée d'abricot à la fleur de sureau

Filet de bar, raviolis maison aux girolles, légumes printaniers au jus

OU

Pièce de Veau choisie dans le carré mijotée en cocotte de foin, raviolis maison aux girolles, légumes printaniers au jus

Streusel cacao et marquise au chocolat grand cru, fraises et zestes de citron vert

Jus de fruits 100% centrifugés à 3,80 €

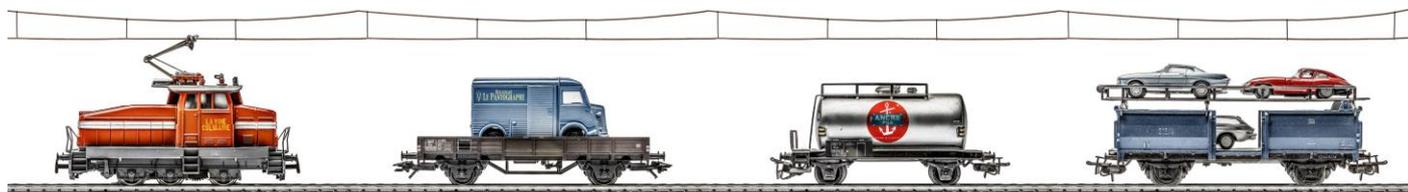
Comptoir fraîcheur

Salade César au filet de volaille, parmesan, croûtons frits, œufs 7,50 € en plat 14,00 €

Salade Printanière, mozzarella fumée, œufs, jambon forêt noire, artichauts, olives, tomates confites et fèves, graines de céréales 6,90 € en plat 13,50 €

Salade fraîcheur, saumon fumé, thon, avocat, agrumes, féta, condiments, graines de céréales 8,80 € en plat 17,00 €

Méli-mélo de melon et Pastèque, jambon fumé, bruschetta à l'huile d'olive vierge 7,30 €





Le Pantographe
La voie culinaire

Comptoir Chaud

-Escalope de thon aux sésames à la plancha façon riviera, artichauts, olives, tomates, panisse de pois chiche et roquette	16,90 €
-Burger : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Française, sauce barbecue « maison », emmental, bacon, pommes frites d'Alsace	12,00 €
-Risotto Arborio aux asperges vertes et crevettes, copeaux de parmesan	15,90 €
-Entrecôte (250g) grillée, béarnaise, pommes grenailles	19,50 €
-Côte de Veau rôtie au thym, gnocchis aux petits pois, jus de viande	19,20 €
-Tartare de bœuf au couteau, condiments, pignons de pin, cornet de frites	16,90 €
-Pluma de porc ibérique, tomates d'Antan au pesto, pommes rattes	17,80 €
<u>-Assiette Végétarienne :</u>	
Wok de légumes du marché aux gnocchis, œuf bio 64°, cake végétale	12,00 €

Au Comptoir Sucré

Tarte sablée et sucrée aux fruits	3,50 €
Coupe Torche aux marrons vanillés, bâtonnets de meringue	5,50 €
Streusel cacao, crème mascarpone, fraises, cacahuètes caramélisées	5,90 €
Gaufre au sucre ou sauce chocolat	4,50 €
Café ou Thé Gourmand	5,90 €

Plateaux repas pour votre entreprise

Nous préparons des plateaux repas composés de la façon suivante

Au tarif de 16 € par personne :

Une entrée : Crudités et feuilles de salade, mozzarella, condiments et vinaigrette à part

En plat : Protéine de votre choix, salade de céréales, légumes confits et marinés, assaisonnement

En dessert : salade de fruits de saison et brownie

Boule de pain - Couverts à la demande

Contactez-nous en fonction de vos envies..... ! Nous savons nous adapter.

Les tarifs s'entendent en euros TTC, service compris.

