

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

Fermeture pour congés annuels du Samedi 1^{er} Août au dimanche 16 Août 2020 inclus

Carte du Lundi 27 Juillet au Vendredi 31 Juillet 2020

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

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

OU Plat du jour à 8.90 €

Lundi 27 Juillet : Filet de dorade à la plancha, panisse de pois chiche, méli-mélo de légumes au citron confit

Mardi 28 Juillet : Filet de canard rôti à la fève de tonka, galette de semoule, poêlée de carottes, jus aigre-doux

Mercredi 29 Juillet : Wok de pâtes au saumon et gingembre, coulis de tomate, feuilles de roquette

Jeudi 30 Juillet : Bavette de veau grillée au piment d'Espelette, pommes fondantes et salade de légumes à la moutarde à l'ancienne

Vendredi 31 Juillet : Poire de bœuf rôtie aux herbes, poêlée de gnocchi aux légumes et pesto

Notre Plat du Week-end du 01&02 Août ! (À récupérer vendredi)

**Risotto de la mer et dorade Sébaste au chorizo,
citron confit et tomates cerises 9,80 €**

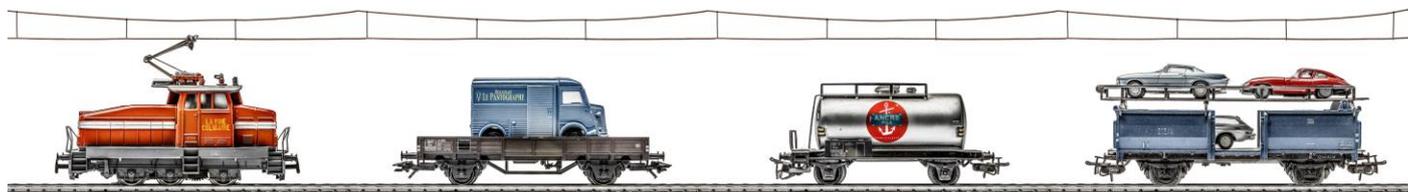
Jus de fruits 100% centrifugés à 3,80 €

Comptoir fraîcheur

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

Salade Estivale : mozzarella fumée, œufs, jambon forêt noire, artichauts, olives, légumes grillés et marinés, févettes, graines de céréales 7,20 € en plat : 13,90 €

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





Le Pantographe
La voie culinaire

Comptoir Chaud

Filet de daurade royale saisi, socca à l'huile d'olive, salsa de courgettes trompettes et artichauts aux olives et tomates confites	16,90 €
Burger : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Française, sauce barbecue « maison », emmental, bacon, pommes frites fraîches	12,00 €
Risotto Arborio , ricotta, céviche de saumon mariné à l'aneth et citron vert, copeaux de légumes	15,90 €
Entrecôte de veau grillée au piment d'Espelette, pommes de terre fondantes « Moulinier » cébettes, ail, tomates cerises, parmesan, jus de viande	18,60 €
Filet de bœuf à la plancha, sauce tartare, salade de légumes croquants et frites	19,30 €
Tartare de bœuf au couteau, condiments, capres, échalotes, cornet de frites	16,80 €
Picanha de porc ibérique Bellota saisie, jus apicius miel-épices, gnocchi et fèves	17,90 €
Wok de légumes du marché, œuf bio 64°, conchiglioni ricotta, fèves et parmesan	12,40 €
Mi-cuit de Thon au sésame, légumes grillés et burrata au pesto	16,90 €

Au Comptoir Sucré

Tarte sablée et sucrée aux fruits	3,50 €
Verrine de Fraises Melba au jus de griottes, glace vanille, amandes	5,90 €
Coupe de glace 2 boules, coulis et chantilly : vanille, framboise, citron, chocolat, fraise	5,90 €
Coupe de salade de fruits de saison et tuile caramel	4,50 €
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.

