

**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**

**Carte du Lundi 06 Juillet au Vendredi 10 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 06 Juillet** : Bavette de Veau grillée à la plancha, linguine, spaghetti courgette

**Mardi 07 Juillet** : Filet de canard aux griottes, polenta, julienne de légumes

**Mercredi 08 Juillet** : Dos de lieu noir en vapeur de citron confit, riz aux épices,  
émulsion de fenouil

**Jeudi 09 Juillet** : Onglet de bœuf grillé, spaetzle, purée de carottes, crème de gorgonzola

**Vendredi 10 Juillet** : Poitrine de volaille rôtie, taboulé aux herbes et légumes,  
vinaigrette moutarde balsamique

**Notre Plat du Week-end du 11&12 Juillet ! (À récupérer vendredi)**

**Cœur de noix d'Entrecôte au méliot, conchiglioni ricotta, fèves,  
basilic et parmesan 9,80 €**

**Jus de fruits 100% centrifugés à 3,80 €**

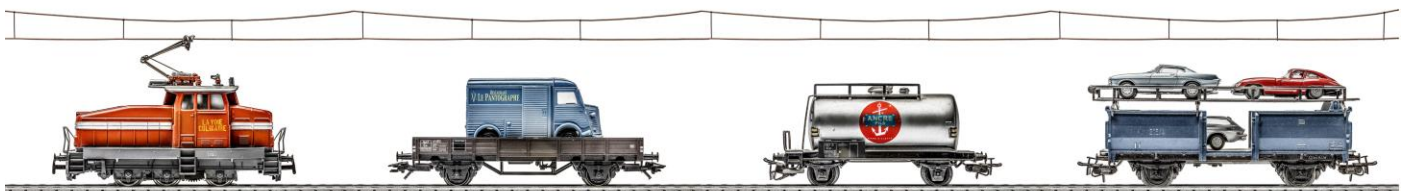
### Comptoir fraîcheur

**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, fèves, 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 €

**Méli-mélo** de melon et pastèque, bruschetta à l'huile d'olive vierge et jambon fumé 6,80 €





Le Pantographe  
La voie culinaire

## Comptoir Chaud

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

## Au Comptoir Sucré

Tarte sablée et sucrée aux fruits	3,50 €
Verrine de Fraises Melba au jus de griottes, glace vanille, amandes	5,90 €
Duo de glace et sorbet façon vacherin, bâtonnets de meringues	5,90 €
Coupe de salade de fruits de saison sur une mousse au chocolat blanc	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.

