



Le Pantographe  
La voie culinaire

Passez au  
Click and Collect  
grâce à notre  
application en  
ligne !



## La carte

**À EMPORTER** du lundi 19 Avril au Vendredi 23 Avril 2021

**PLAT DU JOUR**  
8,90 €

**MENU DU JOUR :**  
entrée  
+ plat du jour  
12,90 €

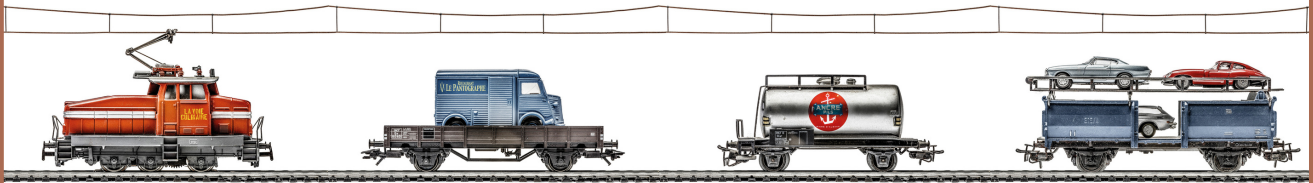
**Lundi 19 Avril : Restaurant fermé**

**Mardi 20 Avril :** Mixed-Grill : boeuf, veau, porc et merguez, taboulé céréales aux herbes, légumes confits, sauce gribiche

**Mercredi 21 Avril :** Penne Bio au saumon, crème d'asperges, tomates cerises et parmesan

**Jeudi 22 Avril :** Cordon bleu de volaille à l'ail des ours et jambon forêt noire, pulpe de patates douces et spaetzle

**Vendredi 23 Avril :** Onglet de veau à la plancha, sauce forestière, semoule fine et légumes du marché



*Nos Plats  
du Week-end  
du 24 & 25 Avril*

**À emporter  
le Vendredi 23 Avril**

**Suprême de poulet français cuisiné façon Gaston Gérard et gratiné,  
moutarde, vin blanc et crème fraîche, fondue de poireaux et  
pommes vonnassiennes** **9,90 €**

**Cabillaud Skrei mijoté au chorizo, moules, crevettes sur un  
riz safrané façon paella** **9,90 €**

**" Pour votre commande du week-end : notre carte, nos desserts et nos savoureuses tartes maison sont également disponible "**



**Nous sélectionnons les légumes du territoire au label Alsace excellence.**



## Comptoir fraîcheur

**Salade de saison** : Saumon fumé bomlo, œufs bio, olives, légumes grillés au pesto, graines de céréales **en entrée : 6,90 €**  
**en plat : 13,50 €**

**Salade César** : Aiguillettes de volaille croustillantes, œufs bio, croûtons frits et parmesan **en entrée : 6,50 €**  
**en plat : 12,50 €**

**Croque-Monsieur**, salade de crudités aux graines de céréales **6,00 €**

**Jus de fruits** 100% centrifugés **30 cl - 3,80 €**



## Comptoir chaud

**Risotto aux asperges vertes**, saumon mariné aux agrumes, parmesan **12,50 €**

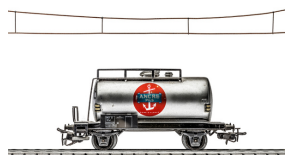
**Burger** : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Française, sauce barbecue « maison », emmental, bacon, pommes frites fraîches **10,00 €**

**Souris d'Agneau mijotée 4 heures au caramel d'épices**, taboulé aux herbes et petits légumes, jus réduit **14,60 €**

**Médailon de quasi de veau à l'ail des ours** sur une galette parmentière, légumes du moment tiédés au vinaigre balsamique et sésame, jus de viande **13,60 €**

**Burrata au citron confit et estragon**, salade de légumes grillés aux aromates, croustillant de maïs **9,90 €**

**Thon mi-cuit**, salade de fèves aux légumes confits tomates, sauce rouille **12,90 €**



## Comptoir sucré

**Tarte sablée** et sucrée aux fruits **3,50 €**

**Tarte maison sur commande (24h avant retrait) au choix :**

**Fraise, Citron meringuée - myrtille - framboise - rhubarbe**  
**4 pers. 12.50 € - 6 pers. 19.00€ - 8 pers. 25.00 € - 10 pers. 30.00 €**

**Panna cotta vanillée**, fraises au coulis de fruits rouges et zestes de citron vert **4,90 €**

**Pot de crème chocolatée grand cru** à l'ancienne, framboises **4,90 €**

**Salade de fruits de saison aux fruits de la passion**, tuile caramel **4,90 €**

**Gaufre** au sucre ou sauce chocolat **4,50 €**

# La voie culinaire

Osez et faites nous part de vos demandes, nous vous proposons des formules adaptées à tous vos événements professionnels, familiaux ou amicaux (Cook-show, cocktails, menus, plateaux-repas...)

**Contactez-nous pour plus d'informations !!!**



**Faites plaisir avec un Bon Cadeau : Offrez un moment de partage à savourer sur place ou à emporter : Valeur de votre choix !**

Les tarifs s'entendent en euros TTC, service compris

**RESERVATIONS :**

Par téléphone  
au **03 89 56 00 62**

Par mail à l'adresse  
**info@le-pantographe.fr**

**Click and Collect** sur notre application de commande en ligne  
[www.le-pantographe.fr](http://www.le-pantographe.fr)