



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 €

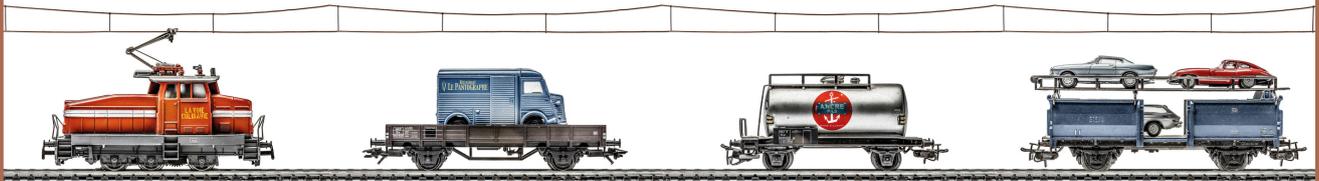
Lundi 19 Avril : Restaurant fermé

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, oeufs 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

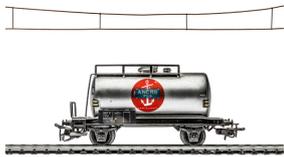
13,60 €

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