



Le Pantographe  
La voie culinaire

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



## La carte

**À EMPORTER** du lundi 10 Mai au Vendredi 14 Mai 2021

**PLAT DU JOUR**  
8,90 €

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

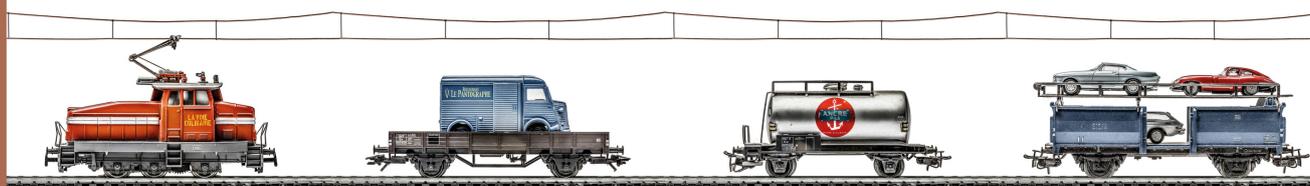
**Lundi 10 Mai : Restaurant fermé**

**Mardi 11 Mai :** Dos de cabillaud rôti, spaghetti au pesto et tomates cerises confites

**Mercredi 12 Mai :** Coeur de Rumsteck à la plancha, pommes au four, salade de betterave balsamique, sauce béarnaise

**Jeudi 13 Mai :** Fermé

**Vendredi 14 Mai :** Fermé



*Nos Plats pour  
l'Ascension*

**Risotto Arborio au citron confit, duo de saumon à l'aneth (confit et mariné), copeaux de parmesan** 9,90 €

**Paleron de veau cuisiné en cocotte au bouillon de livèche (herbe à maggi), légumes primeurs confits, crème de raifort** 9,90 €

À emporter  
le Mercredi 12 Mai

**" 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

**Filet de daurade royale à la plancha façon riviera,** pommes rattes, artichauts, légumes confits et roquette **14,00 €**

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

**Filet de canette au miel et citron confit,** risotto aux girolles, jus de viande saveur truffe **14,50 €**

**Suprême de pintade fermière rôti,** poêlée d'asperges vertes et blanches aux tomates confites, rösti de pommes de terre, jus de viande **13,90 €**

**Burrata au citron confit et pesto,** salade de légumes grillés aux aromates, olives, 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 €**

**Mousse au chocolat grand cru,** coulis de fruits rouges, croustillant pailleté feuillantine **4,90 €**

**Tiramisu amaretti,** fraises et rhubarbes **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)