



-10% sur vos commandes A EMPORTER
sur notre menu du jour et nos plats de la carte
(hors plats du week-end - boissons et tarte maison)

Carte du Lundi 21 Juin au Vendredi 25 Juin 2021

PLAT DU JOUR
9,90 €

MENU DU JOUR :
Salade composée
+ plat du jour
13,90 €

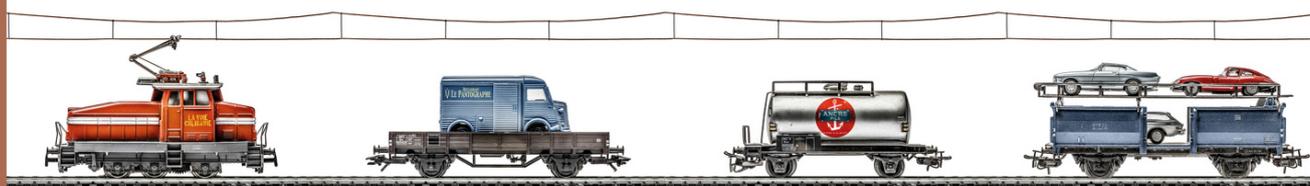
Lundi 21 Juin : Minute de saumon, spaghetti, sauce tomate à l'ail et févettes

Mardi 22 Juin : Mignon de porc mijoté au curry, semoule façon tajine

Mercredi 23 Juin : Poire de boeuf grillée, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, salade de haricots verts, sauce tartare

Jeudi 24 Juin : Onglet de veau grillé, polenta à l'estragon, tomates provençales, sauce diable

Vendredi 25 Juin : Filet de canard mariné aux agrumes, riz cantonais, sauce soja



*Notre Plat du
Week-end*

À emporter
le Vendredi 25 Juin

Filet de truite rose cuisiné en basse température aux herbes fraîches, gnocchis à la truffe, pois gourmand, sauce ciboulette 9,90 €

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

Fraise, Citron meringuée - myrtille - framboise - rhubarbe

4 pers. 14,00 € - 6 pers. 20,00€ - 8 pers. 25,00 € - 10 pers. 30,00 €

Foie gras de canard maison extra France Sud-ouest 100g/9 €

Saumon Bomlo fumé par nos soins au bois de hêtre 100g/5,50 €



Nous sélectionnons les légumes du territoire au label Alsace excellence.



Comptoir fraîcheur

Salade Estivale : chèvre frais, jambon des Pyrénées, méli-mélo de melon et pastèque, vinaigrette balsamique-framboise, éclats de noix de cajou **en entrée : 7,90 €**
en plat : 15,00 €

Salade César : Filets de volaille, parmesan, croûtons frits, oeufs bio et pesto **en entrée : 7,50 €**
en plat : 14,00 €

Tartine de saumon fumé sur un mimosa de crabe, ceviche de légumes au citron et olives, feuilles de sucrose **en entrée : 9,50 €**
en plat : 18,00 €

Burrata sur une tarte fine, tomates colorées aux herbes et fèves, coulis romesco, croustillant de maïs aux épices **en entrée : 6,90 €**
en plat : 13,00 €



Comptoir chaud



Filet de daurade royale saisi, raviole de céleri aux légumes niçois et pesto de poivre de Chine, bouillon au citron confit, bâtonnets de panisse **17,50 €**

Burger : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Française, sauce barbecue « maison », emmental, bacon, pommes frites fraîches **12,00 €**

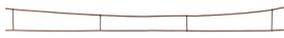
Filet de boeuf "français" grillé, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette, carottes fanes confites aux échalotes, jus corsé **20,00 €**

Tartare de boeuf au couteau, condiments, câpres, échalotes, cornet de frites **16,90 €**

Suprême de Volaille label rouge rôti, risotto aux zestes de citron jaune, girolles et tomates cerises au jus de volaille, copeaux de parmesan **18,90 €**

Espadon et gambas à la plancha au curry chimichurri et menthe, houmous artichaut et sésame, copeaux de légumes estivaux juste marinés **18,90 €**

Comptoir sucré



Tarte sablée et sucrée aux fruits **3,85 €**

Verrine de Fraises façon Melba, coulis cassis, glace vanille, tuile caramel **7,00 €**

Coupe de glace 2 boules, coulis : café-vanille-framboise-citron-chocolat-fraise **5,90 €**

Biscuit moelleux et crémeux chocolat-noisette, abricots rôtis et nectarines **7,00 €**

Salade de fruits de saison et tuile caramel **6,90 €**

Café ou Thé Gourmand **7,00 €**

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**