



-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 19 Juillet au Vendredi 23 Juillet 2021

PLAT DU JOUR
9,90 €

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

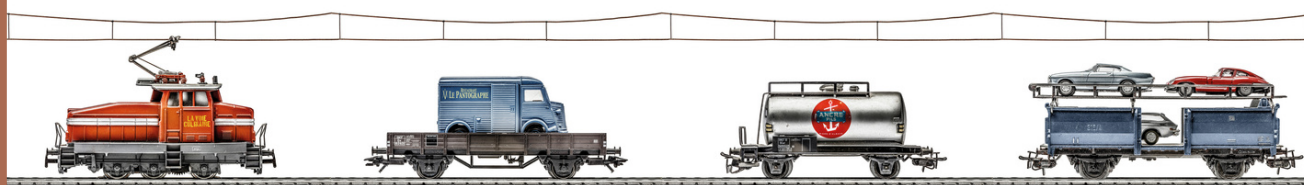
Lundi 19 Juillet : Aiguillettes de veau rôties, embeurrée de pommes de terre et salade de fenouil, coulis de ratatouille

Mardi 20 Juillet : Mignon de porc grillé sur une galette de riz au curry rouge, carottes persillées

Mercredi 21 Juillet : Dos de lieu noir mijoté à la mélisse, taboulé de quinoa aux légumes croquants, coulis de tomate

Jeudi 22 Juillet : Bavette de boeuf à la plancha, salade grecque aux oignons rouges, olives, poivrons et féta

Vendredi 23 Juillet : Pâtes Trofie au saumon, basilic et parmesan



*Notre Plat du
Week-end*

À emporter
le Vendredi 23 Juillet

**Filet mignon de porc ibérique rôti en basse température laqué
à la rhubarbe, pommes grenailles aux blettes
et herbes fraîches au jus 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 sucrine **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**