



**-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 20 Septembre au Vendredi 24 Septembre 2021**

**PLAT DU JOUR**  
**9,90 €**

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

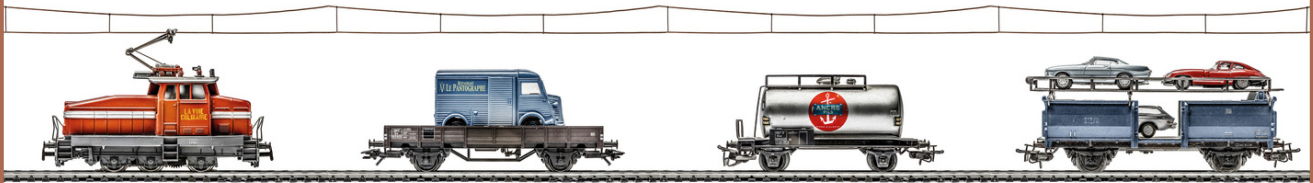
**Lundi 20 Septembre :** Ballottine de volaille rôti au thym, pilaf de céréales, légumes du marché, jus moutardé

**Mardi 21 Septembre :** Filet de merlan breton mijoté sur une ratatouille et riz tomate aux éclats d'olives

**Mercredi 22 Septembre :** Pressé de jambon et mignon de porc, embeurrée de pommes de terre et tomates persillées

**Jeudi 23 Septembre :** Queue de lieu noir au curry rouge, riz basmati aux légumes croquants et champignons noirs

**Vendredi 24 Septembre :** Pointe de quasi de veau au colombo en basse température, pulpe de patates douces au citron vert, palet de semoule



*Notre Plat du  
Week-end*

À emporter  
Le Vendredi  
24 Septembre

**Filet de truite rose rôti aux graines de sésame, gnocchi à la truffe,  
légumes racines en papillote à la tagette**  
**9,90 €**

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

**Citron meringuée - myrtille - framboise- mirabelle**

**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/9,00 €**

**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 Automnale** : Tomme des montagnes, légumes racines au caramel de balsamique, noix, oeuf 64°, jambon fumé, graines de céréales **en entrée : 7,90 €**  
**en plat : 15,00 €**

**Copeaux de saumon fumé** au bois de hêtre, pulpe de potimarron au lait de coco, brunoise de pommes de région, pain grillé **en entrée : 9,60 €**  
**en plat : 18,00 €**

**Ballottine de foie gras de canard extra France**, chutney de raisins blonds et oignons, brioche tiède **11,00 €**



## Comptoir chaud

**Risotto Arborio aux noix de Saint-Jacques snackées**, courges au curry vert, copeaux de parmesan **21,00 €**

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

**Filet de boeuf "français" grillé au sel d'épices**, racines cuisinées en papillote au jus à la sauge, cubes de parmentier **22,00 €**

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

**Suprême de pintade mijoté à la crème de vin Jaune**, pleurotes et trompettes, rösti de pommes de terre, racines de persil **20,00 €**

**Assiette Végétarienne** autour des légumes du marché confits sur un risotto, herbes du jardin et parmesan **16,00 €**



## Comptoir sucré

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

**Torche aux marrons maison**, bâtonnets de meringue et chantilly **7,00 €**

**Mirabelles rôties sur une panna cotta vanille**, crumble noisette, espuma chocolat blanc **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**