



-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 11 Octobre au Vendredi 15 Octobre 2021

PLAT DU JOUR

9,90 €

MENU DU JOUR :

Salade composée

+ plat du jour

13,90 €

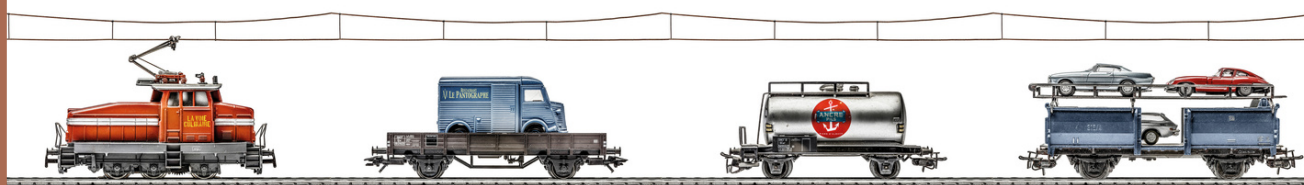
Lundi 11 Octobre : Pavé de saumon rôti, salsa de niçoise à l'avocat, pilaf de céréales, émulsion de crevette

Mardi 12 Octobre : Mignon de porc mijoté, polenta crémeuse, bouquet de brocoli, sauce moutarde

Mercredi 13 Octobre : Bavette de boeuf à la plancha, potatoes, purée de légumes, sauce au bleu

Jeudi 14 Octobre : Ballottine de lapereaux à l'ancienne, palet de patate douce, petits pois "à la française", jus court citronné

Vendredi 15 Octobre : Filet d'Eglefin saisi, riz sauté à l'ail frit, sauce vierge aux petits légumes



*Notre Plat du
Week-end*

**Paleron de veau cuisiné comme un pot au feu,
légumes racines d'Alsace, crème de raifort**

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 €

**À emporter
Le Vendredi
15 Octobre**

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 €**

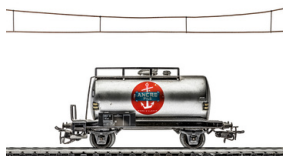
Burger : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Française, sauce barbecue « maison », emmental, bacon, pommes frites fraîches **12,00 €**

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**