



-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 17 Janvier au Vendredi 21 Janvier 2022

PLAT DU JOUR

9,90 €

MENU DU JOUR :

Salade composée
+ plat du jour

13,90 €

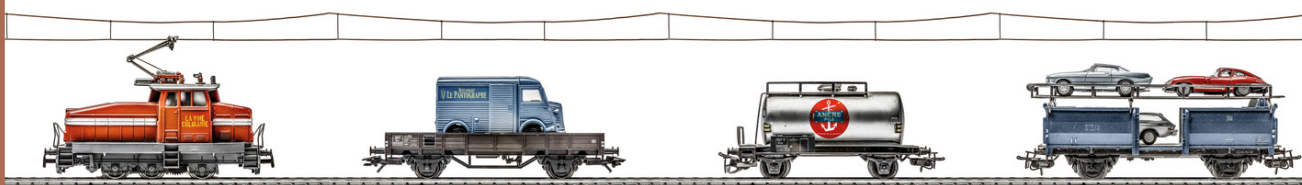
Lundi 17 Janvier : Bavette de boeuf grillée à la plancha, pommes de terre rattes aux aromates, légumes du marché, sauce au poivre

Mardi 18 Janvier : Ballottine de suprême de pintade farcie sur une purée de légumes et bouquet de choux-fleurs, Griespflutta, crème de champignons

Mercredi 19 Janvier : Filet d'Eglefin mijoté au bouillon Thaï et curry, nouilles et légumes croquants

Jeudi 20 Janvier : Rôti de porcelet de nos campagnes en basse température, embeurrée de pommes de terre, julienne de légumes et sauce charcutière

Vendredi 21 Janvier : Grillade de veau en persillade au jus, gratin de crozets aux courges



*On vous cuisine un
plat pour
ce week-end :
sur réservation ou en
click&collect sur notre
application en ligne*

A emporter Vendredi 21 Janvier 2022 :

Feuilleté de filet et quenelles de Sandre sur une fondue de poireaux, schupfnudel et sauce parisienne 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/10,00 €

Saumon Bomlo fumé par nos soins au bois de hêtre

100g/6,50 €

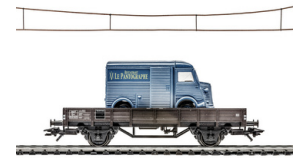


Nous sélectionnons les légumes du territoire au label Alsace excellence.



Comptoir fraîcheur

- Saumon fumé par nos soins en salade**, salsa de betterave de couleur au galanga, vinaigrette mandarine **en entrée : 9,60 €**
en plat : 18,00 €
- Ballottine de foie gras de canard sud-ouest "extra France"**, chutney exotique et mangue au gingembre, pain brioché **12,00 €**
- Chiffonnade de jambon de sanglier fumé et jambon sec des montagnes**, pain de campagne tiède, pickles de choux-fleurs, beurre de raifort **en entrée : 8,90 €**
en plat : 16,00 €



Comptoir chaud

- Risotto Arborio aux noix de Saint-Jacques snackées à la plancha**, zestes d'oranges, feuilles de choux verts bok choy au jus de volaille, copeaux de parmesan **22,00 €**
- Burger** : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Française, sauce barbecue « maison », emmental, bacon, pommes frites fraîches **12,00 €**
- Epaule d'agneau mijotée 4 heures en cocotte** à la coriandre, aligot de pommes de terre au Cantal, légumes fondants au jus **18,90 €**
- Entrecôte Simmental grillée** au sel de poivre, jus de viande, cornet de frites, salade verte **21,00 €**
- Pavé de cerf rôti aux baies de genièvre**, confit de chou rouge aux pommes, schupfnudeln au jus, huile de truffe et éclats de châtaigne **19,00 €**
- Assiette Végétarienne** autour des légumes du marché confits en papillote 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 €**
- Biscuit tiède au chocolat**, confit d'ananas au yuzu, glace vanille, tuile caramel **7,00 €**
- Salade de fruits de saison** et tuile caramel **6,90 €**
- Café ou Thé Gourmand** **7,00 €**
- Café Latte (saveur caramel, châtaigne, noisette) + 1 Cookie maison** **6,50 €**

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