



**-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 16 Mai au Vendredi 20 Mai 2022**

**PLAT DU JOUR**

**9,90 €**

**MENU DU JOUR :**

Salade composée

+ plat du jour

**13,90 €**

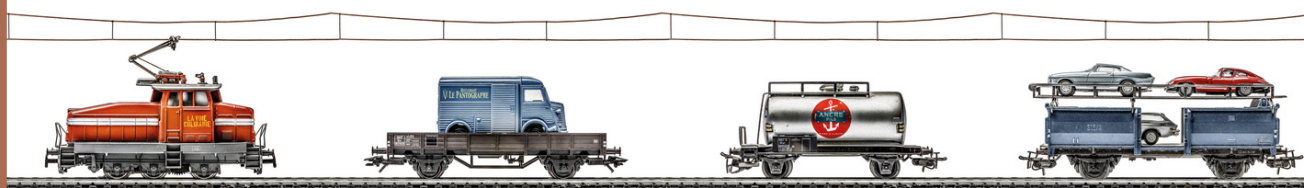
**Lundi 16 Mai :** Bavette de boeuf à la plancha, légumes du soleil confits, petit épeautre au jus

**Mardi 17 Mai :** Spaghetti sauce napolitaine, poêlée d'encornets en persillade

**Mercredi 18 Mai :** Escalope de volaille mi-fumée et grillée, pommes rissolées, légumes du marché, crème de poireaux

**Jeudi 19 Mai :** Gnocchis au saumon, soja et sésame, petits légumes, feuilles de roquette

**Vendredi 20 Mai :** Filet de porc rôti à la sauge sur un pilaf de blé vert fumé, légumes croquants, crème d'asperge



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

**A emporter le Vendredi 20 Mai 2022 :**

**Filet de daurade royale, poêlée de légumes printaniers façon riviera :  
pommes de terre, olives, artichauts,  
tomates séchées, jus à l'estragon 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 €**



**Nous sélectionnons les légumes du territoire au label Alsace excellence.**



## Comptoir fraîcheur

**Bruschetta**, houmous, mi-cuit de thon rouge en croûte d'herbes, pickles et crème au wasabi **en entrée : 10,80 €**  
**en plat : 19,80 €**

**Burrata** sur un chutney de tomate et poivron rouge, focaccia roquette et mortadelle **en entrée : 9,20 €**  
**en plat : 17,90 €**

**Salade César** aux filets de poulet panés, oeufs, croûtons frits, pesto et parmesan **en entrée : 9,80 €**  
**en plat : 18,60 €**

## Comptoir chaud



**Cœur de quasi de veau en basse température** rôti aux asperges vertes, taboulé de sarrasin tiède aux herbes et citron confit, jus de viande **22,00 €**

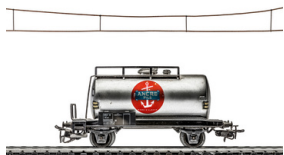
**Burger** : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Française, sauce barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites fraîches **12,50 €**

**Tartare de boeuf coupé au couteau**, kumbawa et pignons de pin, condiments, cornet de frites fraîches **18,90 €**

**Filet de dorade sébaste rôti sur peau**, piperade aux fèves et à la menthe, panisses grillées **19,80 €**

**Risotto Arborio**, petits pois frais et asperges vertes, copeaux de saumon fumé par nos soins, perles de yuzu **21,00 €**

**Assiette Végétarienne** autour des légumes du marché confits, asperges sur un risotto, herbes du jardin et parmesan **16,90 €**



## Comptoir sucré

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

**Tiramisu fraise/rhubarbe**, crème mascarpone et amaretti, espuma **7,00 €**

**Mousse chocolat blanc et pistache** sur une feuillantine et dacquoise, framboises au coulis de kalamansi **7,00 €**

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

**Café ou Thé Gourmand** **7,00 €**

**Café Latte (saveur caramel, châtaigne, noisette, vanille)+ 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](http://www.le-pantographe.fr)**