



-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 Juin au Vendredi 24 Juin 2022

PLAT DU JOUR

9,90 €

MENU DU JOUR :

Salade composée
+ plat du jour
13,90 €

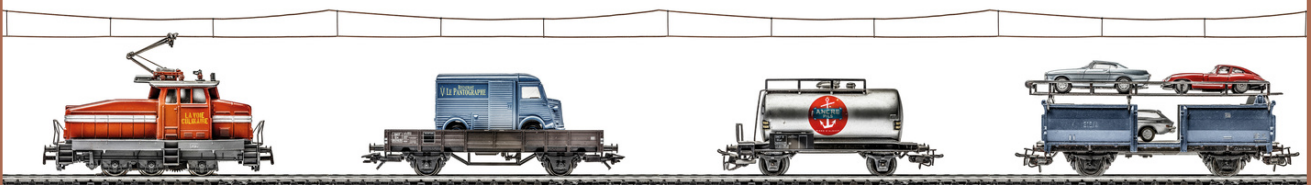
Lundi 20 Juin : Grillade de Veau, vinaigrette à l'orange, pulpe de patate douce, duo de pommes de terre rôties

Mardi 21 Juin : Filet de merlu en vapeur d'hysope, salade de fenouil, polenta, sauce amande

Mercredi 22 juin : Saumon rôti à la plancha, gnocchis aux tomates cerises, olives et parmesan

Jeudi 23 Juin : Filet mignon en basse température, riz cantonais, bouillon au saté

Vendredi 24 Juin : Escalope de volaille panée, salade grecque, tomates et féta



A emporter le Vendredi 24 Juin 2022 :

Filet de dorade sébaste en escabèche, mangue, ananas, coco, houmous de manioc aux condiments 9,90 €/personne

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 €

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



Nous sélectionnons les légumes du territoire au label Alsace excellence.



Comptoir fraicheur

Fraicheur d'été, légumes minestrone au gingembre, avocat et pamplemousse, ceviche d'espadon et encornets grillés

en entrée : 10,80 €
en plat : 19,80 €

Burrata sur un chutney de tomates et poivrons rouges aux épices, chips de jambon cru, focaccia à l'huile d'olive

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 herbes, poêlée de pommes de terre rattes aux olives, artichauts, tomates confites façon riviera

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, combava et pignons de pin, condiments, cornet de frites fraîches

18,90 €

Filet de daurade royale à la plancha, panisses grillés, confit de tomates à la piperade, fèves et jus de volaille

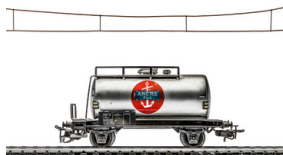
20,00 €

Risotto Arborio aux coquillages, couteaux gratinés au parmesan, petits pois frais et girolles

21,50 €

Assiette Végétarienne autour des légumes du marché sur un risotto, girolles, herbes du jardin, aromates et copeaux de parmesan

16,90 €



Comptoir sucré

Tarte sablée et sucrée aux fruits

3,85 €

Pavlova aux fruits rouges, glace vanille, éclats de meringue, coulis kalamansi

7,50 €

Douceur chocolat grand cru, biscuit moelleux noisette, crumble cacaoté

7,50 €

Nectarines et framboises marinées à la verveine, sorbet pêche des vignes, dentelle de brioche

7,00 €

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**