



-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 25 Juillet au Vendredi 29 Juillet 2022

Congés annuels du 1er au 21 Août 2022

PLAT DU JOUR

9,90 €

MENU DU JOUR :

Salade composée
+ plat du jour

13,90 €

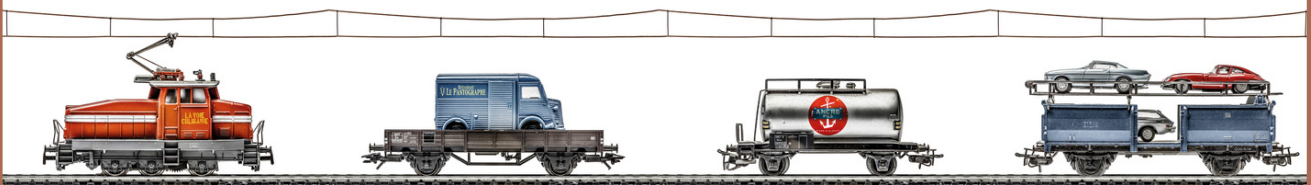
Lundi 25 Juillet : Mousseline de lieu, coeur de saumon sur une ratatouille, dés de polenta

Mardi 26 Juillet : Faux filet de boeuf en basse température, rattes rôties au romarin, tomate provençale, sauce échalote

Mercredi 27 Juillet : Saltimbocca de volaille à la sauge, galette parmentière à la patate douce, salade verte

Jeudi 28 Juillet : Petits filets de cabillaud en vapeur de tagette, riz pilaf, salade de concombre et pois chiche au citron

Vendredi 29 Juillet : Grillade de veau à la plancha, taboulé aux petits légumes, sauce barbecue



A emporter Vendredi 29 Juillet notre Plat du Week-end :

**Minestrone de crevettes aux légumes d'été, rillettes de saumon
au combava et gingembre 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 fraîcheur

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

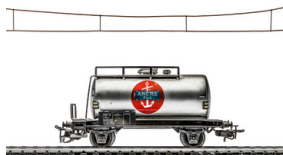
20,00 €

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