



-15 % 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 19 Septembre au Vendredi 23 Septembre 2022

PLAT DU JOUR*
11,90 €

MENU DU JOUR*:
Salade composée
+ plat du jour
15,90 €
(également en version
végétarienne)*

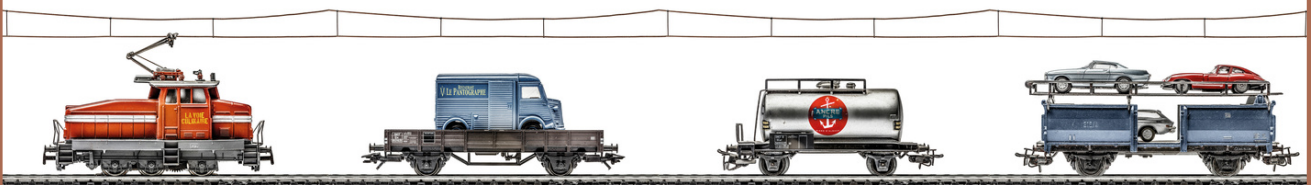
Lundi 19 Septembre : Pavé de saumon saisi sur un mijoté de lentilles vertes au lard fumé, fine brunoise de racines

Mardi 20 Septembre : Picanha de veau en basse température, polenta crémeuse à l'estragon, légumes du marché, jus à la moutarde à l'ancienne

Mercredi 21 Septembre : Calamars sautés en persillade, riz façon paëlla, jus tomaté

Jeudi 22 Septembre : Pâté chaud aux 3 viandes (veau, porc, volaille), salade de pommes de terre aux oignons frits, bouquet de salade

Vendredi 23 Septembre : Boeuf gros sel, légumes au bouillon, crème de raifort



A emporter Vendredi 23 Septembre notre Plat du Week-end :

**Fricassé de rognons de veau au thym, spätzle,
sauce forestière 10,90 €/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/12,00 €

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

Salade automnale, poireaux grillés, chèvre et figues rôties, jambon Serrano, graines torrifiées

en entrée : 9,80 €
en plat : 18,90 €

Gravlax de saumon Bomlo laqué à la betterave, condiments, carottes à l'orange et aneth

en entrée : 10,80 €
en plat : 19,80 €

Moelleux aux champignons et noisettes, œuf mollet, capuccino de potimarron au curry

en entrée : 8,90 €
en plat : 17,20 €



Comptoir chaud

Pluma de porc marinée aux épices et grillée, parmentière aux herbes du jardin, poêlée de légumes automnales, éclats de châtaigne, jus court

22,30 €

Burger : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Angus, sauce barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites fraîches

14,90 €

Suprême de volaille rôti, ris et quenelles de veau persillées, riz aux vermicelles grillés, panais, sauce poulette aux champignons et vin jaune

21,60 €

Parillade de poissons : gambas, rouget, dorade sur un cannelloni de saumon-langoustine-ricotta, brunoise de racines colorés, sauce crustacés, pesto tagète

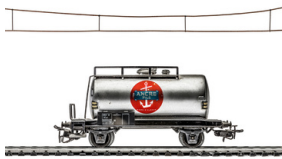
22,40€

Noix de Saint-Jacques poêlées, crevettes sur un risotto Arborio aux cèpes, parmesan, Tahoon Cress

22,90 €

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

16,90 €



Comptoir sucré

Tarte sablée et sucrée aux fruits

3,85 €

Crêpe soufflée sur un sablé breton, caramel au beurre salé, pommes fondantes

7,00 €

Torche aux marrons, vermicelles, chantilly, éclats de meringue

7,50 €

Crèmeux passion, biscuit chocolat, crumble cacao noisette, fruits exotiques

7,00 €

Café ou Thé Gourmand (4 mignardises maison)

7,00 €

Café Latte (saveur caramel, châtaigne, noisette, vanille) + 1 Cookie maison

6,80 €

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