

# La Carte de Noël

## Assortiment de 5 mises en bouche

9,50 € / pers

- Tartelette duxelles de champignons, tomme des montagnes, copeau de lomo ibérique\*
- Bouchée feuilletée de St-Jacques, racines, beurre aux épices, estragon\*
- Mini bagel de saumon fumé par nos soins, crème de raifort, segment d'orange
- Verrine de tartare de thon, éclats de cacahuètes, coriandre, sésame, perles de yuzu, sablé
- Mini briochin magret de canard fumé, royale de foie gras, chutney de mirabelle

\*Pièces à réchauffer

## Coquille de la mer

17,50 €

Noix de St Jacques, filet de rouget, crevettes sauvages sur une julienne de légumes, cromesquis de risotto safrané, sauce bretonne

## Omble chevalier fondant au beurre d'épices

15,90 €

gnocchis de pommes de terre vitelotte faits maison, julienne de céleri et noisette saveur truffe, sauce champagne

## Ballottine de suprême de chapon aux herbes

15,20 €

fleischnaka aux champignons des bois et noix, pulpe de potimarron, sauce poulette au vin jaune

**Supplément morilles +5,00 €**

## Pavé de cerf rôti

15,90 €

galette de semoule grillée, poêlée de raves, poires et airelles aux Marsala, jus au chocolat guanaja 70%

## Magret de canard farci au foie gras

18,90 €

rôti au sirop d'érable, galette parmentière, légumes racines cuisinés en cocotte aux aromates, jus de volaille

**Ballottine de foie gras** (les 100g) **12,00 €**  
de canard extra Français

**Saumon Bomlo** (les 100g) **7,00 €**  
fumé par nos soins au bois de Hêtre

Volaille, magret de canard et foie gras d'origine française.  
Cerf d'origine Union Européenne.

## Les bûches

4,50 € / part (Par 2 ou 4 ou 6 ou 8)

**Bûche Exotique** : Biscuit mirliton au grué de cacao, mousse exotique, cœur mangue

**Bûche Chocolat et Coing** : Biscuit roulé à la châtaigne et confit de coing, mousse chocolat jivara 40%

Vous avez jusqu'au **Mercredi 21 décembre inclus** pour commander au 03 89 56 00 62  
ou par mail à [info@le-pantographe.fr](mailto:info@le-pantographe.fr) (dans la limite de nos stocks disponibles)

Venez récupérer votre commande au restaurant à partir du **Vendredi 23 décembre 15h00**  
ou le **Samedi 24 décembre** de 9h00 à 16h30





**-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 05 décembre au Vendredi 09 décembre 2022**

**PLAT DU JOUR\***  
**11,90 €**

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

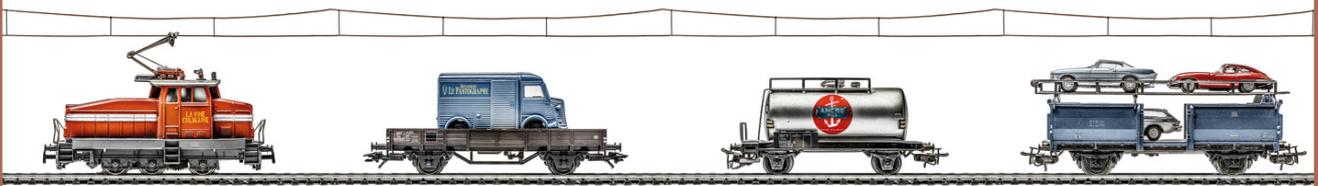
**Lundi 05 décembre :** Fricassé de cuisse de lapin à l'ancienne, légumes du marché, spaetzle

**Mardi 06 décembre :** Bavette de boeuf à la plancha, pommes rattes, brocolis au vinaigre de sariette, sauce tartare

**Mercredi 07 décembre :** Pavé de saumon rôti, gnocchis aux tomates séchées, olives vertes, roquette

**Jeudi 08 décembre :** Suprême de volaille en basse température, gratin dauphinois, pulpe de haricot coco, jus à l'estragon

**Vendredi 09 décembre :** Boeuf Angus braisé, galette parmentière, méli-mélo de légumes racines, sauce au poivre vert



**A emporter Vendredi 09 décembre notre Plat du Week-end :**

**Fleischnaka de gibier, consommé de boeuf au persil plat, salade verte 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 du Panto** : oeuf mimosa à l'huile de truffe, Tomme des montagnes, jambon serrano et copeaux de racines **en entrée : 9,80 €  
en plat : 18,90 €**

**Duo de saumon Bomlo** : en Gravlax et fumé par nos soins, blinis, marmelade de citron, crème de genièvre et perles de yuzu **en entrée : 10,80 €  
en plat : 19,80 €**

**Raviole végétale aux légumes croquants**, crevettes et filets de canard marinés, gingembre, sésame et coriandre, bouillon thaï **en entrée : 9,90 €  
en plat : 19,00 €**



## Comptoir chaud

**Filet de bœuf français grillé**, galette d'aligot de pommes de terre au Cantal, légumes racines et lentins de chêne au jus, huile de châtaigne **25,00 €**

**Burger** : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Angus, sauce barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites fraîches **14,90 €**

**Pavé de Cerf rôti** sur un palet de semoule fine, poêlée de raves, poires et airelles aux Marsala, jus de braisage **23,00 €**

**Filet d'omble chevalier** mijoté au beurre d'épices, choucroute, schupfnudeln, chips de Morteau, sauce parisienne **22,90 €**

**Noix de Saint-Jacques poêlées**, filet de rouget sur un risotto Arborio aux cèpes, parmesan, Tahoon Cress **23,90 €**

**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 €**

**Pot de crème Chocolat grand Cru**, brochette d'ananas, tuile au Grué de cacao **7,50 €**

**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**