







#### **SUR PLACE ET A EMPORTER**

Passez au Click & Collect grâce à notre application en ligne: profitez de 15% de réduction sur vos commandes à emporter (hors plat du week-end)



Commandes sur site: www.le-pantographe.fr

**Tél.** 03 89 56 00 62 info@le-pantographe.fr



#### **MENU DU JOUR**

15,90€

Entrée du jour

+ plat du jour

(sur demande en version végétarienne)

### **PLAT DU JOUR**

11,90€



#### Lundi 07 Avril

Grillade de bœuf à la plancha, galette parmentière au thym, salade de betterave, sauce tartare

#### Mardi 08 Avril

Filet mignon de porc rôti au romarin, knepfles, sauce forestière

#### Mercredi 09 Avril

Dos de lieu noir, pommes vapeur, haricots verts, bisque de crevette, aïoli à l'ail des ours

#### Jeudi 10 Avril

Filets de maquereaux à la plancha, ratatouille, riz pilaf

#### Vendredi 11 Avril

Petites escalopes de volaille panées, taboulé aux petits légumes, fromage blanc aux épices

Rendez-vous chaque vendredi pour retirer votre plat cuisiné pour le week-end!

Notre équipe de cuisine vous propose à emporter le Vendredi 11 Avril 2025

Rognons de veau cuisinés au vinaigre de framboise, gratin dauphinois à l'ancienne, carottes fanes 10,90 €

## La voie culinaire... Sur place et à emporter !

Osez et faites-nous part de vos demandes, nous vous proposons des formules adaptées à tous vos évènements professionnels, familiaux ou amicaux (cocktail sur mesure, menu complet, plateaux-repas...)

Contactez-nous: info@le-pantographe.fr





### Nos entrées

Tartare de thon et salsa de courgettes au citron combava, en entrée : 12,00 € accras de crabe et crevette pimentés, mousseline avocat en plat : 23,00 € Salade de poulpe aux olives vertes, féta et fèves noires, Gremolata en entrée :11,50 € aux zestes d'agrumes, roquette et copeaux de légumes en plat : 22,00 € Champignon portobello gratiné ricotta&morille, œuf parfait, en entrée : 11,00 € jambon serrano, pesto de petits pois en plat : 21,00 €

> Nos plats sont proposés à emporter sur commande par téléphone ou via notre application en ligne : -15% appliqué sur le tarif pour l'emporter



# Nos plats

p.	
Dos de Cabillaud Skrei saisi sur une galette parmentière aux olives, courgettes et aubergines rôties, bisque de crabe au curry rouge, condiments anisés	24,00 €
Noix de Saint-Jacques à la plancha, risotto aux févettes et citron confit, coulis de poivron piquillos	25,00€
<b>Burger</b> : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Angus, sauce barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites	14,90€
Filet de bœuf rôti, gratin de ziti au comté, oignon de Roscoff aux asperges vertes, jus de viande	26,00€
<b>Pluma de porc ibérique</b> grillé, pommes de terre Amandine au sel de romarin, artichauts aux tomates cerises, jus de braisage au balsamique	25,00€
Assiette Végétarienne, risotto aux légumes du marché et citron confit, parmesan, portobello et roquette	17,90€

## Nos desserts

Tarte sablée et sucrée aux fruits	3,90€	Torche aux marrons, meringues et chantilly	8,00€
Pomme confite façon tatin sur un streussel		Salade de fruits frais	6,90€
noisette, crémeux chocolat	8,00€	Cale ou The Gourmand	8,00€
Verrine fraise et rhubarbe, ganache chocola		(4 mignardises maison)	
croustillant riz soufflé, coulis fraise	8,50€	Café Latte (saveur au choix ou nature) +	
		cookie maison	7,00€



Bon cadeau : Faites plaisir en offrant un moment de partage... À savourer sur place et à emporter. Valeur de votre choix!

