



Le Pantographe  
La voie culinaire



**-15%**  
sur l'emporter

**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](http://www.le-pantographe.fr)

Tél. 03 89 56 00 62  
[info@le-pantographe.fr](mailto:info@le-pantographe.fr)

**MENU**

**MENU DU JOUR**

**15,90€**

Entrée du jour  
+ plat du jour

*(sur demande en version végétarienne)*

**PLAT DU JOUR**

**11,90€**



**Lundi 14 Octobre**

Filet mignon de porc en basse température, pommes rattes, chou romanesco, sauce moutarde à l'ancienne

**Mardi 15 Octobre**

Queue de saumon rôtie à la plancha, méli-mélo de céréales aux petits légumes, sauce à l'aneth

**Mercredi 16 Octobre**

Emincé de volaille au curry et lait de coco, pâtes Trofie, quartiers d'aubergines rôties

**Jeudi 17 Octobre**

Dos de lieu noir au chimichurri, riz façon paella, chorizo, crème safranée

**Vendredi 18 Octobre**

Paleron de bœuf mijoté 6 heures, légumes confits, pommes de terre, bouillon pot eu feu, crème de raifort

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

**Notre équipe de cuisine vous propose à emporter le Vendredi 18 Octobre 2024**

**Choucroute de poissons : joues de lotte, saumon et crevettes, pommes vapeurs, sauce au Riesling 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 événements professionnels, familiaux ou amicaux (cocktail sur mesure, menu complet, plateaux-repas...)

**Contactez-nous : [info@le-pantographe.fr](mailto:info@le-pantographe.fr)**

# CARTE



## Nos entrées

- Œuf 64°** sur une pulpe de patate douce, brochette de gambas et poulpe, ceviche soja, gingembre, sésame et perles de citron en entrée : 12,00 €  
en plat : 23,00 €
- Dos de Saumon mariné aux agrumes & aneth** sur un croustillant de pommes de terre aux aromates, crème de vodka en entrée : 11,00 €  
en plat : 21,00 €
- Feuilleté** aux champignons d'Automne et girolles, comté et noix, copeaux de Guanciale, émulsion de vin jaune en entrée : 11,00 €  
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

- Filet de Maigre grillé sur peau**, pâtes calamaretti farcies ricotta, citron et pousses d'épinards 24,00 €
- Noix de Saint-Jacques** à la plancha sur une galette d'avoine et miso, potimarron et chou pakchoï rôtis, jus mousseux au curry 25,00 €
- Burger** : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Angus, sauce barbecue « maison », emmental, bacon, pommes frites 14,90 €
- Roulé de poitrine de porcelet confit 4 heures** au poivre et aromates, carottes en papillote, poireaux grillés, polenta à la tomme et jus de braisage 23,00 €
- Cœur de quasi de veau français** en basse température rôti à la sauge, sauce tiède vitello tonnato, risotto artichaut et parmesan 24,00 €
- Assiette Végétarienne**, galette d'avoine, poêlée de légumes racines et potimarrons rôtis, salade de copeaux de légumes, vinaigrette gingembre et sésame 17,90 €

## Nos desserts

- |                                                                                                                                                                        |                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tarte sablée</b> et sucrée aux fruits <span style="float: right;">3,90 €</span>                                                                                     | <b>Tiramisu exotique</b> , ananas, passion et mangue <span style="float: right;">8,00 €</span>          |
| <b>Gaufre et poire fondante</b> au thé vert Matcha, ganache chocolat blanc et mascarpone montée, coulis kalamansi <span style="float: right;">8,00 €</span>            | <b>Café ou Thé Gourmand</b> (4 mignardises maison) <span style="float: right;">7,90 €</span>            |
| <b>Verrine mousse Ruby</b> , framboises fraîches sur un crémeux chocolat grand cru, écume de cacao, croustillant miel & grué <span style="float: right;">8,50 €</span> | <b>Café Latte</b> (saveur au choix ou nature) + cookie maison <span style="float: right;">7,00 €</span> |



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