



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)

**M E N U**

**MENU DU JOUR**

**15,90€**

Entrée du jour  
+ plat du jour

*(sur demande en version végétarienne)*

**PLAT DU JOUR**

**11,90€**



**Lundi 15 Avril**

Mignon de porc en basse température, spaetzle, brocolis vinaigrés, sauce moutarde à l'ancienne

**Mardi 16 Avril**

Sauté de veau mijoté aux carottes, olives et citron confit, dés de polenta

**Mercredi 17 Avril**

Mousseline de cabillaud à l'estragon, riz pilaf, poêlée de courgettes, crème de fenouil

**Jeudi 18 Avril**

Bavette de bœuf à la plancha, potatoes aux épices, salade de betteraves, sauce gribiche

**Vendredi 19 Avril**

Filet de volaille gratiné, jambon fumé et mozzarella, gnocchis au pesto rosso, roquette

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

**Notre équipe de cuisine vous propose à emporter le Vendredi 19 Avril 2024 :**

**Steak de thon rouge à la plancha, conchiglioni, ricotta,  
olives sur une piperade**

**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

- Salade du Pantographe** : légumes racines fondants : carotte, betterave, potimarron, tomate de brebis, jambon serrano, noix de cajou et vinaigrette miel&gingembre  
en entrée : 9,90 €  
en plat : 18,90 €
- Rosace de crevettes roses** sur une salade de butternut, quinoa au sésame et curry vert, poulpe mariné aux agrumes, pain suédois  
en entrée : 11,00 €  
en plat : 21,00 €
- Carpaccio de haddock fumé et thon mi-cuit** aux perles de citron poivré, tempura de poireau, sucrines, pickles et vinaigrette mimosa  
en entrée : 12,00 €  
en plat : 23,00 €

Notre carte est proposée à emporter sur commande (par téléphone ou via notre application en ligne)  
-15% appliqué sur les tarifs pour l'emporter

## Nos plats

- Noix de Saint-Jacques** rôties à la plancha sur un risotto Arborio safrané, brocoli-rave 25,00 €
- Rumsteck d'agneau grillé**, palet de gnocchi à la semoule et parmesan, chutney de datte, amande et zeste d'orange, jus de braisage 24,00 €
- Burger** : Steak de bœuf sélection de viande bouchère Angus, sauce barbecue «maison», emmental, bacon, pommes frites 14,90 €
- Pavé de Cabillaud sauvage Skrei** saisi sur peau, écrasé de pommes de terre au citron confit et olives vertes, fricassée d'artichauts et fèves, bisque de crevettes 23,90 €
- Filet de bœuf rôti à la sarriette**, râpé de pommes de terre croustillant, oignons de Roscoff à la fleur de sel fumé, jus de viande 25,90 €
- Assiette Végétarienne** : Risotto végétarien, méli-mélo de légumes racines mijotés en papillote, copeaux de parmesan, jeunes pousses 16,90 €

## Nos desserts

- Tarte sablée** et sucrée aux fruits 3,90 €
- Torche aux marrons**, vermicelles vanillés, chantilly et meringues 7,90 €
- Baba** au limoncello arrangé, fève de tonka, pamplemousse, crème chantilly mascarpone 8,00 €

- Moelleux chocolat** cœur coulant amarena, ganache montée pistache, sorbet cerise, tuile croustillante 8,00 €
- Café ou Thé Gourmand**  
(4 mignardises maison) 7,90 €
- Café Latte** (saveur au choix ou nature) + cookie maison 7,00 €



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