



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 20 Janvier**

Filet de volaille en basse température, galette de semoule façon knödel, chou-fleur, sauce au bleu

**Mardi 21 Janvier**

Onglet de veau à la plancha, polenta, pulpe de potimarron, sauce chasseur

**Mercredi 22 Janvier**

Paleron de bœuf mijoté 6 heures, légumes et pommes de terre vapeur, crème de raifort, bouillon au Maggi

**Jeudi 23 Janvier**

Filet de colin grillé sur peau, riz arlequin, crème aux épices douces

**Vendredi 24 Janvier**

Parmentier de cuisse de canard confite, bouquet de salade, jus de braisage

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

**Notre équipe de cuisine vous propose à emporter le Vendredi 24 Janvier 2025**

**Filet de truite français fondant au beurre d'épices, tombée de poireaux, pommes vapeur, crème à l'absinthe**

**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 Bar rôti** à l'unilatéral, 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 €

**Noisettes de filet de cerf rôti** au gruë de cacao, carottes en papillote et éclats de châtaigne, poireaux grillés, polenta à la tomme et jus de braisage

24,00 €

**Suprême de pintade** cuisiné aux aromates en basse température saisi sur peau, risotto aux cèpes et girolles, copeaux de 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

**Tarte sablée** et sucrée aux fruits 3,90 €

**Gaufre et poire fondante** au thé vert Matcha, ganache chocolat blanc et mascarpone montée, coulis kalamansi 8,00 €

**Verrine mousse Ruby**, framboises fraîches sur un crémeux chocolat grand cru, écume de cacao, croustillant miel & gruë 8,50 €

**Torche aux marrons**, meringues et chantilly 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 !