



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

Tél. 03 89 56 00 62
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€



**Le Pantographe est fermé
pour congés annuels
du Lundi 29 Juillet au
Dimanche 18 Août 2024
On se retrouve à partir
du Lundi 19 Août 2024 !**

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

Notre équipe de cuisine vous propose à emporter le Vendredi 26 Juillet 2024 :

**Filet de truite rose rôti et mariné aux agrumes et herbes fraîches, sauce vierge
aux légumes niçois, panisse de pois chiche 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

CARTE

Nos entrées

Salade César : Filets de poulet croustillants, œuf, copeaux de parmesan, croûtons frits et sauce César

en entrée : 11,00 €
en plat : 21,00 €

Burrata sur un houmous au paprika fumé et tomates d'antan, ciabatta mortadelle pistache, caramel de tomate et huile d'herbes fraîches

en entrée : 11,00 €
en plat : 21,00 €

Tartare de thon rouge et crevettes en tempura, salsa de courgettes, aubergine et avocat, condiment citron confit

en entrée : 12,00 €
en plat : 23,00 €

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 saisi sur peau, pâtes Fregola sarda, Caponata d'aubergines, jus de volaille 24,00 €

Poulpe grillé au thym citron sur une piperade et galette parmentière à l'ail noir, jus court 24,00 €

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

Côte de veau française poêlée au foin et légumes Primavera au jus de viande et Shiitaké, roulé de pommes de terre 26,00 €

Pluma de porc ibérique à la plancha laqué au miso sur un risotto au chorizo, petits pois et poivrons grillés 25,00 €

Assiette Végétarienne : Risotto végétarien aux légumes verts, parmesan, salade aux copeaux de légumes, tomates et olives 17,90 €

Nos desserts

Tarte sablée et sucrée aux fruits 3,90 €

Finger cacahuètes, mousse mascarpone, méli-méli de fraises à l'estragon, coulis fraise yuzu 7,90 €

Tiramisu au café et Amaretto, glace café blanc d'Ethiopie 8,00 €

Moelleux chocolat noir 72%, ganache framboise, 8,50 €
crèmeux vanillé, sorbet framboise, tuile croustillante

Café ou Thé Gourmand 7,90 €
(4 mignardises maison)

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 !