

La Carte traiteur de Noël

L'Apéritif **À réchauffer*

Assortiment de 5 mises en bouche - 10,00 € / pers

- Briochin foie gras et magret de canard, confiture de coing et figue
- Verrine : pulpe de patate douce, tartare de crevette thaï, cacahuète et coriandre, mi-cuit de thon, blinis au sarrasin
- Panier croustillant de pommes de terre, poireaux, bouchon de chèvre, lomo ibérique*
- Tartelette de champignons, tomme des montagnes et Guanciale*
- Bouchée feuilletée, mimosa de saumon aux perles de yuzu, noix de St-Jacques pimentée, pousses de shiso*

Foie gras de canard extra France Sud Ouest 12 € / 100g

Saumon fumé Bømlø au bois de hêtre 7,00 € / 100g

Le Plat Végétarien

Assiette Végétarienne – 14,00 €

Assortiment de légumes cuisinés en papillote, cromesquis de risotto aux cèpes, copeaux de légumes, vinaigrette sésame au curry rouge

Les Plats

Coquille de Noix de St-Jacques - 16,90 €

Crevettes roses, moules, riz vénéré coco citron vert, butternut fondant au curry vert

Demi-homard aux agrumes - 22,50 €

Salsa de céréales, racines mijotées au jus d'orange sanguine, confit de mangue, avocat, vinaigrette gingembre, crème Homardine

Omble chevalier fondant sauce Champagne - 15,50 €

cuisson en basse température, raviolis ouvertes de julienne de légumes d'hiver

Filet de bœuf rôti - 18,90 €

Macaronis au foie gras gratinés, pulpe et quartiers de potimarron, sauce Pinot Noir

Filet de cerf poêlé aux épices de Noël et écorces d'orange - 16,40 €

Pressé de pommes de terre en écaille, chou rouge aux marrons, sauce poivrade

Suprême de chapon Français - 15,60 €

Cromesquis de risotto aux cèpes et comté, carottes de couleur en papillote, panais, sauce poulette vin jaune

-> *Supplément morilles : 5,00 €/personne*

Le dessert

La bûche Pistache & Griotte Pour 2 ou 4 ou 6 ou 8 personnes - 5,00 € / pers
ganache chocolat blanc, pistache et mousse cerise, croquant riz soufflé

La bûche chocolat Gianduja & Noisette Pour 2 ou 4 ou 6 ou 8 personnes - 5,00 € / pers
biscuit noisette et grué, croquant feuillantine, ganache truffe

DES CADEAUX GOURMANDS

Offrez un bon cadeau valable sur place ou à emporter



Commandez jusqu'au **Jeu**di 19 décembre Inlus
par téléphone au 03 89 56 00 62 ou par mail à info@le-pantographe.fr
(dans la limite de nos stocks disponibles)

Venez récupérer votre commande au restaurant le **Mardi 24 décembre 2024**
entre 8h00 et 13h00 au 30 Rue François Sperry 68100 Mulhouse





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€



Lundi 09 décembre

Bavette de bœuf grillée, pommes grenailles, haricots verts, sauce tartare

Mardi 10 décembre

Cuisse de pintade rôtie, mijoté de lentilles au lard, jus court

Mercredi 11 décembre

Dorade sébaste au chimichurri, riz arlequin, crème de fenouil et citron

Jeudi 12 décembre

Sauté de porc au cumin, knepfls, chou rouge aux pommes, jus de braisage

Vendredi 13 décembre

Filet de canard en basse température grillé sur peau, polenta du lendemain, pulpe de légumes, jus à l'orange

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

Notre équipe de cuisine vous propose à emporter le Vendredi 13 décembre 2024

Coquille de la mer gratinée : rouget, saumon, rascasse, riz rouge, légumes de saison, crème de moule safranée 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

- 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 grué 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 € | Torche aux marrons , meringues et chantilly 8,00 € |
| Gaufre et poire fondante au thé vert Matcha, ganache chocolat blanc et mascarpone montée, coulis kalamansi 8,00 € | Café ou Thé Gourmand (4 mignardises maison) 7,90 € |
| Verrine mousse Ruby , framboises fraîches sur un crémeux chocolat grand cru, écume de cacao, croustillant miel & grué 8,50 € | 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 !