

## PANDIN - A LA CARTE - 2025

Cette carte reprend quelques suggestions pour l'élaboration de vos menus. Ces préparations sont disponibles pour des commandes à partir de 4 personnes (min. 4 portions d'une même préparation). Votre commande doit nous être soumise au plus tard 72 heures avant retrait ou livraison. Une option de réservation, anticipée, est préférable pour vous garantir notre disponibilité.

### Les finger-food pour l'apéritif

Trois pièces froides : Spirale de saumon d'Ecosse / Bresaola et artichaut / Mozzarella di bufala 8,25

### Les entrées froides

Grosses crevettes sauvages saisies à la coriandre, melon, ananas et mangue à la plancha, dés de tomates aux zestes de citron et noix de cajou torréfiées 17,50

Tian de crevettes grises, fenouil, cœur de céleri et mangue parfumé à la coriandre fraîche 18,00

Carpaccio de bœuf, cœur de céleri vert, copeaux de parmesan et huile d'olive très légèrement parfumée à la truffe blanche - dressé sur assiette en porcelaine - caution 2,50 € incluse 17,50

Carré de porc ibérique finement tranché façon "Vitello tonnato" - dressé sur assiette en porcelaine - caution 2,50 € incluse 17,50

Burrata, sucrides et roquette, confit de fraises au balsamique et huile d'olive, éclats de noisettes du Piémont 12,50

### Les entrées chaudes

Filet de bar saisi à la fleur de fenouil, aubergine "nubia" confite entière, roquette, pointe d'ail et huile aux fines herbes 21,00

### Les plats

Dos de cabillaud et son coulis de petits pois, petits légumes, fèves et asperges de Malines, quelques rattes du Touquet à la fleur de sel 29,00

Côte de saumon d'Ecosse grillée, sauce à l'oseille, asperges vertes bardées de Pancetta fumée, pommes de terre mousseline 24,00

Carré de porc ibérique Duroc cuit à basse t° façon Straganoff, millefeuille d'aubergines et piment doux, quelques rattes du Touquet à la fleur de sel 26,00

Caille des Dombes désossée et fourrée d'une farce fine aux herbes fraîches, sauce à l'estragon, cocotte de légumes de saison aux petits lardons 22,00

### Les desserts

Tartelette sablée au caramel et fruits secs torréfiés, crème pâtissière 6,00

Macédoine de fruits frais / 500 g - pour min. 2 cv 15,00

Soupe de fruits rouges au Gewürztraminer et menthe / 500g - pour min. 2 cv 20,00

Mousse au chocolat noir 5,00

Panna cotta, framboises et coulis de fruits rouges 5,00

Tiramisu	5,00
Crème brûlée	5,00
<b>et aussi</b>	
Sauce bolognaise / 500 g	14,00
Pizza poires, Gorgonzola, mozzarella, miel, noix de pécan	9,00
Pizza jambon rôti du pays, oignons doux, tomates cerises, mozzarella, Fontina	9,00
Lasagne bolognaise	11,00
Cannelloni ricotta et épinards, sauce relevée de Gorgonzola	11,00

8,25