

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.

Nous serons fermes pour congés annuels du 21 juillet au 20 Août inclus. Les préparations suivies d'un astérisque (*) sont adaptées à la surgélation

Les finger-food pour l'apéritif

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

Les entrées froides

Grosses crevettes sauvages snackées aux épices douces, taboulé et gaspacho tomate/pastèque 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 et pêche confite au basilic, miel et balsamique, pignons de pin et sel de Speck du Tyrol 13,00

Les entrées chaudes

Dorade royale au curry doux, citronnelle et lait de coco, wok de légumes * 21,00

Les plats

Dos de saumon d'Ecosse grillé, macédoine de légumes parfumée au thym, sauce citronnée * 22,00

Médaille de carré de porc ibérique façon Piccata, aubergine grillée, mozzarella fumée, tomates confites, jus de viande et huile vierge aux fines herbes, courgette farcie aux légumes niçois * 22,50

Poitrine de poularde au curry doux et pommes caramélisées, riz au cœur de poireau et raisins de Corinthe * 18,00

Aiguillettes de poularde grillées, sauce à l'estragon, purée de petits pois * 18,00

Pain de viande, sauce à la moutarde de Meaux (pour deux pers.) * 18,00

Les desserts

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

et aussi

Potage courgettes/menthe - potage tomates relevé de cumin et coriandre - 50 cl 6,00

Sauce bolognaise / 500 g * 14,00

Pizza aubergines grillées, Speck du Tyrol, Gorgonzola, mozzarella, parmesan 9,00

Pizza jambon rôti du pays, oignons doux, tomates cerises, mozzarella, Fontina 9,00

Lasagne bolognaise * 11,00

Quadri ricotta et parmesan, beurre à la sauge et concassé de tomates servi à part * 11,00