

PANDIN - A LA CARTE - 2026

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 / Bresola et artichaut / Mozzarella di bufala	8,25
---	------

Les entrées froides

Saumon d'Ecosse légèrement fumé, fleurette à l'aneth - 100 g	14,00
--	-------

Tartare de thon rouge et saumon d'Ecosse, crème d'avocat et wasabi	18,00
--	-------

Tian de crevettes grises, anguille fumée, pommes Granny Smith et raifort	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
--	-------

Les entrées chaudes

Rosace de scampi sur un risotto aux légumes verts et cerfeuil	20,00
---	-------

Les plats

Filet de bar saisi à la fleur de thym, beurre aux agrumes et huile vierge aux fines herbes, tian de légumes méridionaux et quelques pommes de terre grenaille sautées au romarin	29,00
--	-------

Epais dos de cabillaud en croûte de fines herbes, tian de patates douces, sauce au blanc de Blancs relevé de moutarde de Meaux	27,00
--	-------

Poitrine de poulet farcie de mozzarella et tomates confites, sauce au basilic, nids de papardelle aux petits légumes	21,00
--	-------

Suprême de poulet au curry doux et pommes caramélisées, riz aux raisins de Corinthe et cœur de poireau	20,00
--	-------

Les desserts

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

Mousse au chocolat noir	5,00
-------------------------	------

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

Crème brûlée	5,00
--------------	------

Tiramisu	5,00
----------	------

et aussi

Potage tomates - 50 cl	6,00
------------------------	------

Potage chou-fleur et trait de Gorgonzola - 50 cl	6,00
--	------

Sauce bolognaise / 500 g	14,00
--------------------------	-------

Quadri ricotta et Speck du Tyrol, petits légumes à la fleur de thym, coulis de tomates servi à part	11,00
---	-------

Pizza : piments doux confits, oignons de Tropea, tomates cerises, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan	9,00
---	------