

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). Nous contacter pour des commandes plus réduites. 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

Tian de cœur de saumon d'Ecosse légèrement fumé, asperges de Malines, dés de Granny Smith et fleurette à l'aneth et zestes de citron vert 18,00

Grosses crevettes sauvages aux dés d'avocats, coriandre et agrumes, vinaigrette agrumes 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

Asperges de Malines à la Flamande - 4 pièces 21,00

Fricasée d'asperges du Pays et ris de veau, jus de veau crémé, feuilleté façon bouchée à la reine 27,00

Lasagnette de homard et petits légumes parfumés au thym, légère sauce homardine 24,00

Les plats

Epais dos de cabillaud en croûte de fines herbes, biseaux d'asperges aux morilles, écrasé de pommes de terre comme un Dauphinois 34,00

Poitrine de poularde de Challans farcie aux morilles, asperges de Malines gratinées au parmesan, spirales de pappardelle aux petits légumes 34,00

Carré d'agneau mariné au thym et romarin, cuit à basse t°, millefeuille d'aubergines et piments doux, courgette farcie aux olives Taggiasca, écrasé de pommes de terre comme un Dauphinois 34,00

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 chicons à l'orange - 50 cl 6,00

Potage légumes verts à l'estragon - 50 cl 6,00

Sauce bolognaise / 500 g 14,00

Quadri ricotta et parmesan, petits pois, fèves des Marais et dès de jambon rôti du Pays 12,00

Lasagne bolognaise 11,00