

PANDIN - CARTE "SAISONNIERE" - 2024

Cette carte reprend nos suggestions "saisonnères". Nos préparations sont disponibles sur commande du **mercredi au samedi inclus**.

Vos commandes doivent être passées **l'avant-veille avant 12:00** soit par téléphone au 02/513 12 09 soit par mail à order.comptoirs@pandin.be et de préférence sur base de notre bon de commande Excel intitulé "Bon de commande Carte saisonnière". Toute commande envoyée par mail doit impérativement recevoir une confirmation de notre part afin d'être valide.

Le retrait **programmé** de votre commande se fera de préférence entre 12:00 et 18:00 à la rue de la Fourche 47 à 1000 Bruxelles OU entre 17:30 et 18:30 à l'avenue des Franciscains 12 à 1150 Bruxelles. Un service de livraison est également disponible au prix de 17,50 € pour une livraison dans les 19 communes de la Région de Bruxelles-Capitale et de 30,00 € pour une livraison dans les 19 communes de la périphérie bruxelloise.

APERITIF

Prix/cv.

Trois "finger food" - Saumon d'Ecosse fumé / Foie gras de canard / Mozzarella di bufala - à partir de 4 couverts	9,00
Couppelles apéritives du jour - à partir de 4 pièces par type de préparation - <i>prix moyen par pièce</i>	6,50
Plateau d'antipasti (charcuteries, fromages, légumes, grissini, lingue ...) - à partir de 4 couverts	9,00

ENTREES FROIDES

Prix/cv.

Saumon fumé d'Ecosse, finement tranché, fleurette à l'aneth et citron vert - 100 g - dressé sur assiette en fibre de canne à sucre	12,50
Carpaccio de saumon d'Ecosse, assaisonnement à la façon d'un Ceviche - 100 g - dressé sur assiette en fibre de canne à sucre	13,50
Méli-mélo de scampis et bâtonnets de légumes, huile de persil aux câpres, tomates cerises et olives Taggiasca	16,00
Carpaccio de bœuf légèrement parfumé à la truffe blanche - dressé sur assiette en fibre de canne à sucre	15,00
Rosace de carré de porc Duroc finement tranché façon "Vitello tonnato", lit de haricots verts	15,00
Burratina, coulis de tomates à cru, léger pesto, sel de Speck du Tyrol et brisure de Grissini	12,50

ENTREES CHAUDES

Prix/cv.

Potages - 50 cl - Asperges du Pays	6,00
Potages - 50 cl - Minestrone	6,00
Scampis saisis au thym à la crème d'ail doux, nid de spaghetti de courgettes et petits légumes	16,50
Asperges du Pays, mousseline, effiloché de saumon d'Ecosse légèrement fumé	19,50
Fricassée de ris de veau, asperges du Pays et morilles, son feuilleté	25,00

PLATS

Prix/cv.

Epais dos de cabillaud aux petits légumes et asperges de Malines, sauce au Blanc de blancs	25,00
Médallions de lotte au confit de poireaux et safran, risotto de saison	28,50
Pain de viande (pour deux personnes), sauce à l'estragon	18,00
Poitrine de poulet de Challans marinée et grillée, cuite ensuite à basse t°, sauce Chimichurri, taboulé en accompagnement	17,00
Escalope de carré de porc ibérique panée façon Milanese, sauce tartare à l'estragon, mesclun	18,00
Carré d'agneau mariné au thym et romarin, cuit à basse t°, millefeuilles de légumes méridionaux, quelques grenailles	27,50

<u>PATES</u>	Prix/cv.
Lasagne bolognaise	11,00
Quadri farcis de ricotta et Speck du Tyrol, concassé de tomates au basilic et petits lardons	11,00
Cannelloni farcis à l'ossobuco	12,00
Lasagne aux jeunes épinards, poireaux, courgettes et pignons de pin, sauce relevée au Gorgonzola	11,00

<u>QUELQUES ACCOMPAGNEMENTS</u>	Prix/cv.
Purée de pommes de terre montée à l'huile d'olive et zestes de citrons - 400 g. (suffisant pour 2 pers.)	8,00
Gratin Dauphinois - 2 pièces	8,00
Bouquetière de légumes à l'huile d'olive - 300 g. (suffisant pour 2 pers.)	9,00
Millefeuille d'aubergines, courgettes et tomates, confit au four - 1 pièce - 175 g.	7,75
Poêlée d'asperges de Malines et petits légumes, persil, estragon et ciboulette - 300 g. (suffisant pour 2 pers.)	15,00
Petits artichauts violets braisés - 6 x 1/2	10,50
Jeunes épinards sautés à l'huile d'olive et pointe d'échalote - 300 g. (suffisant pour 2 pers.)	10,50

<u>DESSERTS</u>	Prix/cv.
Mousse au chocolat	4,50
Panna cotta, coulis de framboises	4,50
Tiramisu	4,50
Macédoine de fruits frais - 500 g. (suffisant pour 2 pers.)	14,00
Crème brûlée	6,00

<u>PLATS OU MENUS PARTICULIERS</u>	Prix/cv.
---	-----------------