

la carte

QUE ÇA SOIT BIEN CLAIR : **TOUT** SUR CETTE CARTE EST FAIT MAISON.
(SAUF QUAND ON A TROUVÉ DES GENS QUI FAISAIENT MIEUX QUE NOUS)

le menu / à partir de 15€

UN PANAT, UN SIDE, UNE SAUCE, UNE BOISSON

les panats / 10€

LE VÉGÉ

Shiitake caramélisé, tomme ail des ours, salade, cornichons, sauce yaourt

LE CANARD (+1€)

Effiloché de canard confit, chou vinaigré, tomme de vache, sauce moutarde au miel

LE VEAU (+2€)

Steak de veau fermier, cabécou, échalote, salade, ketchup

les sides / 4€

POTATOES ÉPICES DOUCES

Pomme de terre Colomba, mélange d'épices Panat

SALADE DE CHOU VINAIGRÉ

Chou blanc, vinaigre de riz, sésame, sauce soja, sel, sucre

le sucré / 5€

COOKIE XL

Praliné noisettes ou cacahuètes

GÂTEAU À LA NOIX

Caramel au vin de noix et glace vanille

les sauces

KETCHUP

MAYONNAISE À L'HUILE DE NOIX

MOUTARDE AU MIEL

les boissons / 4€

EAU PLATE

Abatilles, 50 cL

EAU PÉTILLANTE

Abatilles, 50 cL

LIMONADE D'ANTAN

Vitamont, 33 cL

JUS DE POMME

Vitamont, 33 cL

KOMBUCHA CITRON- GINGEMBRE (+0,50€)

GOA – Kombucha du Périgord, 35 cL

KOMBUCHA FRAMBOISE- HIBISCUS (+0,50€)

GOA – Kombucha du Périgord, 35 cL

panat

www.lesitedepanat.fr

Toutes nos viandes sont évidemment d'origine française. Prix indiqués nets TTC.
La liste des allergènes est disponible si vous demandez gentiment :)

les produits

ICI, PAS D'INDUSTRIEL : QUE DE LA QUALITÉ EN PROVENANCE DIRECTE DE CHEZ LES PRODUCTEURS DU COIN

les idées

Panât, ça part avant tout d'une conviction :

on peut faire bon *ET* bien.

On a décidé qu'on allait tout maîtriser : du pain aux accompagnements en passant par les sauces, **on élabore tout nous-mêmes**. Ça prend du temps, c'est moins rentable pour nous, **mais on peut vous regarder dans les yeux en vous servant !**

nos recettes

Malgré toute notre bonne volonté, il y a quelques produits qu'on ne peut pas faire dans notre mini-local.

Dans ce cas, on délègue aux copains,

mais toujours d'après nos propres recettes !

d'où ça vient ?

LE PAIN

Cédric - Boulangerie Epi Bio, Léguillac-de-l'Auche (24)
(d'après notre propre recette)

LES VIANDES

- Volailles : Volailles Dumas, Aubas (24) (poulet et canard du Périgord IGP)
- Canard : Maison Laleu, Valojoulx (24)
- Bœuf : Vincent - GAEC Vincent Chevalarias et Fils, Lusignac (24)
- Cochon : Ferme de la Massinie, Issac (24) ou Cochon du Sud Ouest ou Porc du Sud Ouest IGP (selon arrivages)

FROMAGE

- Christelle - GAEC de la Virade, Vanxains (24)
- Georgina - Les Biquettes de Cercles, Cercles (24)
- Fromagerie La Pinsonnie, Coulaures (24)
- Fromagerie La Picandine, Saint-Astier (24)

LE MARAÎCHAGE

- Matthieu et Clémentine - Nature et Saveurs, Saint-Astier (24)
- Aurélie - Les Jardins de Chantérac (24)
- Cyril - La Ferme de Marcel, Saint-Aquilin (24)

LES CHAMPIGNONS

Richard - La Carrière aux Champignons, Paussac-et-Saint-Vivien (24)

L'HUILE DE NOIX & LES FRUITS À COQUE

- Paul - Le Moulin de la Veyssière, Neuvic (24)
- Mathieu - Maison Martinet, Castillonès (47)

LES ÉPICES

Cécilia et Benoît - Sacré Français, Bordeaux (33)

LES GLACES ARTISANALES

Famille Javerzac - Javerzac, Saint-Martial-d'Artenset (24)

LE KETCHUP

Julien et Eugénie - Domaine Terra, Bazas (33)
(d'après notre propre recette)

LES BOISSONS

- Meneau, Bordeaux (33)
- Vitamont, Monflanquin (47)
- GOA Kombucha, Saint-Geniès (24)
- Abatilles, Arcachon (33)

panat
www.lesitedepanat.fr