

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, moutarde au miel

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

LE BŒUF (+2€)

Steak de bœuf, compotée d'oignons au cognac, cornichons, salade, tomme de vache, ketchup

les sides / 4€

FRITES 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

GLACE ARTISANALE

Vanille, chocolat ou caramel

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

le petit menu / 10€

Le petit panat, petite frite épices douces, boisson*
*hors kombucha

LE PITIT / 7€

Pain toasté, coppa de porc noir Gascon, tomme de vache, cornichons

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 :)

le goûter

LA PETITE TOUCHE SUCRÉE QUI RÉGALE

le goûter / 8€

UN DESSERT & UNE BOISSON FRAICHE

le sucré / 5€

COOKIE XL

Praliné noisette ou cacahuètes

GÂTEAU À LA NOIX

Caramel au vin de noix et glace vanille

GLACE ARTISANALE

Vanille, chocolat ou caramel

les boissons / 4€

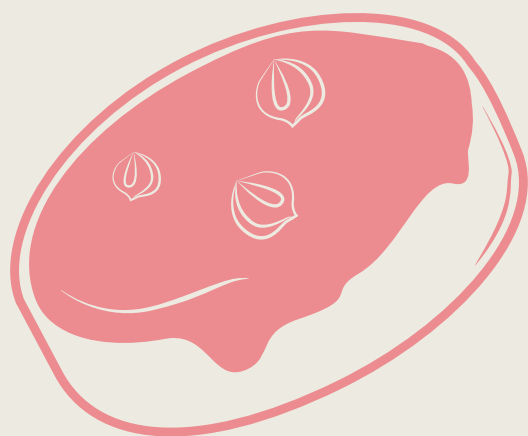
THÉ GLACÉ MAISON

Sirop de roses du jardin

CAFÉ LATTE FRAPPÉ

Sirop vanille ou noisette

Lait végétal sur demande



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