

LES GRANDES SALADES 6.90€

Saveurs fraîches et authentiques

SALADE DE TABOULÉ DE ROQUETTE

Tomates confites, poulet mariné au citron, & pignons de pin.

SALADE DE POULET THAÏ

Jeunes pousses de soja, nouilles, julienne de carotte, oignons rouges, coriandre, choux chinois, menthe & cacahuètes.

SALADE DE TABOULÉ BERBÈRE

Poulet mariné aux épices Berbères, brunoise de courgettes croquante, brunoise de trio de poivrons, julienne de carotte, raisins secs, coriandre & menthe.

SALADE DE MÉLANGE GOURMAND

Quinoa rouge & blanc, boulgour, brunoise de concombre, émincés de saumon fumé, aneth, graines de grenades, mâche & citron vert sur un lit de crème aigrette.

SALADE DE PENNE AU PISTOU

Tomates confites, mozzarella, olives noires, tomates cerises, basilic frais & parmesan.

SALADE CAESAR

Iceberg, émincés de poulet mariné au paprika, brunoise de tomates, parmesan & croûtons.

SALADE D’ÉPEAUTRE

Figues fraîches, jeunes pousses d’épinards et de betteraves, cranberry, mimolette & noisettes torréfiées.

LES P’TITES SALADES 3.90€

Équilibrées et généreuses

SALADE DE RISONI

Brunoise de courgettes croquantes, menthe fraîche, feta & olives noires.

SALADE DE TARTARE DE BETTERAVE

Brunoise d’oignons rouges, cornichons & mâche.

SALADE DE LENTILLES VERTES AU VINAIGRE DE XERES

Brunoise de carottes, oignons rouges & persil.

SALADE DE MINI PENNE AU PISTOU

Tomates confites & pignons de pin.

SALADE DE QUINOA

Brunoise de légumes, coriandre, huile de sésames & jus de citron.

SALADE FRAÎCHEUR

Dés de concombres, fenouils, tomates & oignons nouveaux.

LES CHAUDWICHS 6.30€

Pain pavé de Saint Paul toasté

POULET TANDOORI

Mayonnaise à l’ancienne au curry, dés de tomates & mesclun.

JAMBON SERRANO

Pistou, aubergines confites, parmesan & roquette.

PASTRAMI

Moutarde au miel, cornichons à la Russe, dés de tomates & Iceberg.

MOZZARELLA

Pistou, courgettes grillées, tomates confites, roquette, parmesan & caramel balsamique.

DINDE FUMÉ

Mayonnaise, cheddar & roquette.

CHÈVRE FRAIS

Courgettes grillées, miel, concassé de noix & roquette.

LES GRANDWICHS 6.30€

Pain brioché aux sésames toasté ou frais

SAUMON FUMÉE

Cream cheese, aneth, tomates, roquette & jus de citron.

THON MAYONNAISE

Ciboulette, citrons confits, tomates, concombre & mesclun.

POULET RÔTI

Sauce Caesar, salade iceberg, tomates & parmesan.

LES P’TITDWICHS 3.90€

Petit pain pavé de Saint Paul toasté

MOUSSE DE THON

Brunoise de concombre, dés de tomates & mesclun.

ÉMINCÉS DE POULET

Mayonnaise à l’estragon dés de tomates & mesclun.

CHÈVRE FRAIS AU PISTOU

Tomates confites & roquette.

LES FORMULES

A déguster sur place ou à emporter/livrer

LA 1 10.00€

1 soupe + 1 p’tite salade + 1 boisson

LA 2 11.50€

1 grand ou chaudwich + 1 dessert + 1 boisson

LA 3 12.00€

1 grande salade + 1 dessert + 1 boisson

LA 4 13.00€

1 pâte + 1 dessert + 1 boisson

LA 5 13.50€

1 plat du jour ou 1 lasagne + 1 dessert + 1 boisson

LE PANIER CHAUD

Tous les midis, selon le marché du jour!

SOUPE FRAÎCHE DU JOUR 4.60€

(Supplément croûtons 0.50€)

LASAGNES VÉGÉTARIENNES 9.40€

Chèvre, épinards, courgettes, tomates & son mesclun de salades.

PLAT DU JOUR 9.40€

Chaque jour dégustez des plats chauds selon l’humeur du chef!

PÂTES DU JOUR 8.40€

Nos pâtes italiennes et nos sauces délicieusement gourmandes!

Produits Faits Maison

Supplément formule 0.50€ (soupe de fruits frais & fruits frais).

Sauce supplémentaire 0.30€, parmesan, croûtons ou petits pains 0.50€.

LES DESSERTS 3.50€

Quelques recettes gourmandes élaborées par notre chef

MOELLEUX AU CHOCOLAT ☞

CRÈME VANILLÉE SPECULOOS & NUTELLA ☞

MOUSSE AU CHOCOLAT

TIRAMISU ☞

PANA COTTA & SON COULIS DE FRUITS ROUGES ☞

CRUMBLE AUX POMMES & CANNELLE ☞

SALADE DE FRUITS FRAIS

ANANAS FRAIS

PASTÈQUE (en saison)

4.00€

SOUPE DE FRAISES (en saison)

4.00€

FROMAGE BLANC 20%

Et son topping au choix (Coulis de fruits rouges, crème de marron, muesli, miel & amandes et crumble de Speculos)

YAOURTS FERMIER

Vanille, banane, fraise, chocolat caramel, caramel beurre salé, mûres, framboises, noisettes, citron... **3.20€**



LES BOISSONS 2.00€

SODAS

Coca, Coca light, Coca zéro, Minute Maid pomme, Minute Maid tropical, Minute Maid orange, Sprite, Ice Tea...

EAUX

Evian, Badoit...

BOISSONS CHAUDES

Café **1.50€** (uniquement sur place)

Thé **2.30€** (uniquement sur place)



Le PANIER

Salles & Terrasses

28-30 rue Léopold Bellan Paris 2e

Tél. 01 40 13 76 00

M° Sentier

73 boulevard Malesherbes Paris 8e

Tél. 01 43 87 49 07

M° Saint Augustin

COMMANDE & LIVRAISON

Tél. 01 40 13 76 00

Commandes de préférence avant 12h

1^{er}, 2^e, 3^e et 4^e arrondissement (minimum 15€)

8^e, 9^e, 10^e et 11^e arrondissement (minimum 20€)

Pour les autres arrondissements (minimum 50€)

Banlieue proche (minimum 100€)

HORAIRES

Du lundi au Vendredi de 11h à 15h

RÉCEPTIONS, SALONS ET ÉVÉNEMENTIELS

Séminaires, anniversaires, réunions, réceptions...

WWW.LEPANIER.EU

LES PHOTOS DU MENU SONT UN ÉCHANTILLON DE NOTRE SAVOIR-FAIRE, ELLES RESTENT NON CONTRACTUELLES.

le
panier



Le Panier imagine selon le marché du jour une cuisine du monde, équilibrée, généreuse et réconfortante. Nos chefs inspirés inventent des recettes aux saveurs fraîches et authentiques.

Réceptions, événements, réunions, salons... Notre laboratoire est équipé pour vous offrir une prestation sur-mesure. Toute une gamme de produits frais et créatifs livrés et installés si besoin.