

2

0

2

4



LE PANORAMIC
RESTAURANT DE L'ESAT SOLIDARITE

C A R T E
AUTOMNE/HIVER



MENU

ENTRÉES

SALADE TERROIR (1.3.7.10)*

Salade, Emmental en julienne et dentelle, fuseau Lorrain, œuf dur, crème fraîche et croûtons.



SALADE PANORAMIC (1.3.7.10)*

Cœur de Romaine, suprême de volaille pané Panko, croûtons et copeaux de Grana Padano.

VELOUTÉ DE CAROTTE ET BUTTERNUT (3.7.8.10)*

Œuf parfait et graines torréfiées.



QUENELLE DE BROCHET (1.2.3.4.7)*

Sauce Nantua, queues d'écrevisses et fleuron.

MUNSTER FONDU AU CUMIN (1.7.10)*

Jambon séché et salade verte.

Petite 7.50 €
Grande 14.00 €
Végétarienne 6.00 / 12.00 €

Petite 7.50 €
Grande 14.00 €
Végétarienne 6.00 / 12.00 €

11.50 €

12.50 €

12.50 €

PÂTES ET WOKS

SPAGHETTINI VAPIANO (1.2.7)*

Sauce tomate, scampis, crème et pesto.

COCOTTE DE SPAETZLE (1.3.7.10)*

Crème, lard et Munster servi comme un gratin, salade verte.



CONCHIGLIONI LOMBARDIA (1.7)*

Sauce tomate, Bresaola, champignons et fondue de Gorgonzola.

WOK DE VOLAILLE (1.6.11)*

Nouilles, suprême de volaille pané Panko et légumes frais au wok, petite « mayo Sriracha ».

WOK DE GAMBAS (1.2.6.11)*

Nouilles, gambas et légumes frais au wok, petite « mayo Sriracha ».

WOK DE BŒUF (1.6.11)*

Nouilles, bœuf et légumes frais au wok, petite « mayo Sriracha ».

WOK VÉGÉTARIEN (1.6.11)*

Nouilles et légumes frais au wok.

16.50 €

14.00 €

Végétarienne 15.00 €
13.00 €

15.00 €

15.50 €

15.50 €

13.00 €

PIZZAS

LA « CAPRA » (1.7.8.10)*

Base crème et fromage blanc, Mozzarella, chèvre, noix, miel et roquette.



14.50 €

LA « LAITIÈRE » (1.7.10)*

Base crème, fromage « Carré frais d'Élvange », lardons et oignons.



15.00 €

LA « QUATTRO » (1.7)*

Base tomate et 4 fromages.

15.00 €

LA « MEZZA PIZZA » (1.7)*

Une ½ Pizza, base tomate, brocolis, choux-fleurs et champignons. Servi avec une salade verte.

10.50 €

LA « BREAKFAST » (1.3.7)*

Base tomate, mozzarella, bacon, saucisse de volaille, œufs brouillés et sirop d'érable.



15.00 €

VIANDES ET POISSON

ENTRECÔTE DE BŒUF (7)* (280 gr +/-)

Frites fraîches et sauce aux échalotes.



20.00 €

FILET DE BŒUF GRILLÉ AU FOIE GRAS (7)* (250 gr +/-)

Jus corsé et escalope de foie gras poêlé. Pommes de terre Anna et légumes de saison.



24.00 €

MAGRET DE CANETTE EN CROÛTE DE POMME DE TERRE (7)*

Huilegrette à l'huile de colza et radis, petite salade



20.00 €

SUPRÊME DE VOLAILLE « COCOTTE » (7)*

Sauce crème aux champignons, petits oignons et nouilles au beurre



19.00 €

FILET DE SANDRE RÔTI (1.3.4.7.10)*

Beurre blanc au vin de Moselle, choucroute verte et spaetzle.



19.00 €

DESSERTS / GLACES

LE LORRAIN (1.3.7)*

Gros choux mousse mirabelle.



7.50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT (3.7)*

Glace vanille et chantilly cannelle.



7.50 €

CRÈME BRÛLÉE CLÉMENTINE (3.7)*

7.50 €

MINI BABA AU RHUM (1.3.7)*

Crème chantilly.

7.50 €

TARTE AU SUCRE PRALINE (1.3.7.8)*

Glace nougat.



7.50 €

GLACES / SORBETS AU CHOIX (3.7)*

Ferme de Vittoncourt

Glaces : vanille, Shoko-bons Kinder et nougat.

Sorbets : mandarine, mûre et poire.

N'hésitez pas à demander la glace ou le sorbet du moment...



1 boule 2.95 €

2 boules 5.50 €

3 boules 6.50 €

SUPPLEMENTS :

Chantilly, coulis de fruits rouges, caramel beurre salé ou chocolat.

0.50 €

LE COIN CAFÉ

EXPRESSO

2.50 €

ALLONGÉ

3.20 €

THÉS ET INFUSIONS Sélection DAMMANN.

3.10 €

CAFÉ AFFOGATO Espresso et boule de glace vanille.



4.50 €

CAPUCCINO Mousse de lait et poudre de cacao.

3.50 €



BIÈRES ARTISANALES

LES GRENOUILLES ASSOIFFÉES

Brasserie artisanale à Vahl-les-Bénestroff
Blondes, ambrées et bières selon la saison.

33 cl



6.00 €

AMER MOSELAN

« Les Grenouilles Assoiffées » blonde
Bieber Amer distillerie artisanale du Castor à Trois Fontaines.

33 cl



7.00 €

APÉRITIFS

HEINEKEN (pression)

25 cl

3.50 €

AFFLIGEM BLONDE (pression)

25 cl

3.50 €

PICON BIÈRE

25 cl

5.00 €

PANACHÉ

3.30 €

MARTINI BLANCO (14.4°)

5 cl

5.50 €

MARTINI ROSSO (14.4°)

5 cl

5.50 €

RICARD (45°)

2 cl

5.00 €

COCKTAILS

LE WHISK'PANO

20 cl

6.50 €

Breakfast Tea, citron, confiture de framboise et Whisky de Rozelieures.

LE TEA'PANO (sans alcool)

20 cl

5.00 €

Breakfast Tea, jus de citron et confiture de framboise.

VINS BLANCS

« LA POULE AUX ŒUFS D'OR »

12 cl

5.50 €

CHÂTEAU AYDIE FAMILLE LAPLACE

75 cl

24.00 €

100% Petit Manseng, moelleux, rond et fruité.

« LE VILAIN PETIT CANARD » 2020

12 cl

5.00 €

CHÂTEAU AYDIE FAMILLE LAPLACE

75 cl

22.00 €

100% Gros Manseng sec, frais et fruité.

« LE COQUILLER »

12 cl

4.00 €

IGP VAL DE LOIRE

75 cl

18.00 €

100% Chardonnay sec, frais, élégant et expressif.

« QUATRE ELEMENTS » MOSELLE

12 cl

6.00 €

AOC OURY-SCHREIBER **BIO**

75 cl

32.00 €

Pinot gris/Auxerrois/Gewürztraminer. Sec, fruité et aromatique.





VINS ROSÉS

« GOURMANDE » PROVENCE IGP MED	12 cl		4.00 €
	75 cl		18.00 €
« CARMEN LOUISA » 2021 DOMAINE OURY-SCHREIBER	12 cl		7.00 €
	75 cl		30.00 €
« PAPILLON » PROVENCE IGP <i>Cinsault, Grenache</i>	12 cl		7.00 €
	75 cl		32.00 €

VINS ROUGES

« JE VOIS ROUGE » IGP PAYS D'OC <i>80% Grenache et 20% Merlot. Généreux, rond et fruité</i>	12 cl		4.00 €
	75 cl		18.00 €
« PINOT NOIR 2022 » DOMAINE OURY-SCHREIBER <i>100% Pinot noir. Finesse, rondeur et fruité</i>	12 cl		7.00 €
	75 cl		30.00 €
« MAESTRIA » IGP MADIRAN <i>Cabernet-sauvignon, cabernet-franc, Tannât. Charnu, velouté et généreux</i>	12 cl		5.50 €
	75 cl		25.00 €
« LES DEUX VACHES » CHÂTEAU AYDIE FAMILLE LAPLACE <i>100% Tannât, rondeur, souplesse et fraîcheur du fruit</i>	12 cl		6.00 €
	75 cl		28.00 €



CHAMPAGNE, CREMANTS ET METHODES « CHAMPENOISE »

CHAMPAGNE BRUT AOP	12 cl	10.00 €
« LOUIS CONSTANT »	75 cl	50.00 €
Fruité et complexe		
OURY-SCHREIBER MOSELLE		
HENRY II BRUT	12 cl	7.00 €
METHODE « CHAMPENOISE »	75 cl	28.00 €
Équilibré et harmonieux		
ALSACE CREMANT AOP	12 cl	7.00 €
« WOLFBERGER »	75 cl	28.00 €
Intense et fruité		



SOFTS

COCA-COLA & COCA-COLA ZERO	33 cl	3.50 €
ORANGINA	33 cl	3.50 €
SCHWEPES AGRUM	33 cl	3.50 €
FUSTEA PÊCHE BLANCHE	33 cl	3.50 €
LIMONADE	25 cl	3.00 €
DIABOLO	5 cl	3.50 €
JUS DE FRUITS (POMME, ORANGE, TOMATE)	25 cl	3.50 €

EAUX

VITTEL	50 cl	2.80 €
	100 cl	5.00 €
PERRIER 	33 cl	3.50 €
SAN PELLEGRINO 	50 cl	4.00 €
	100 cl	5.50 €



LES FORMULES DU JOUR

PLAT DU JOUR	12.90 €
ENTRÉE + PLAT	16.90 €
PLAT + DESSERT	16.90 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	19.90 €

MENU DES PETITS

Petit PLAT DU JOUR

OU

Poulet croustillant, frites (1.3)*

OU

Mini fish & chips (1.4)*

8.00 €

1 Boisson au choix

1 Boule de glace au choix

LABELLISATION MOSL



Le Panoramic soutient les commerçants locaux
(labellisation MOSL : 25 mai 2022).

ALLERGENES

1. céréales, gluten
2. crustacés
3. œufs
4. poissons
5. arachides
6. soja
7. lait lactose
8. fruits à coque
9. céleri
10. moutarde
11. sésame
12. anhydride sulfureux et sulfites
13. lupin
14. mollusques

Pain sans gluten à la demande

**les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes.*

NOS PARTENAIRES



Nos partenaires sont
référéncés label MOSL :

FERME DE BELAIR

Huiles, céréales, légumineuses

LAITERIE D' ELVANGE

Beurre, crème, fromage blanc

LES COCOTTES VERTES

Œufs

FERME DE VITTONCOURT

Glaces et sorbets

MOULIN DE FOULIGNY

Farine et céréales

BIERE LA GRENOUILLE ASSOIFEE

Bières et Drêches

DISTILLERIE ARTISANALE DU

CASTOR DE TROIS FONTAINES

Amer bière

DOMAINE OURY-SCHREIBER

Vins

ESAT DE VARIZE (fruits, légumes)