

2

0

2

5



LE PANORAMIC
RESTAURANT DE L'ESAT SOLIDARITE

CARTE
AUTOMNE/HIVER



MENU

ENTRÉES

SALADE DU TERROIR (7.10)*

Salade, tomate affinée à la bière, jambon fumé, pomme et vinaigrette au sirop de bière



Petite 7.50 €
Grande 14.00 €
Végétarienne 6.00 / 12.00 €

SALADE PANORAMIC (1.3.7.10)*

Cœur de Romaine, œuf Parfait, suprême de volaille pané Panko chaud, croûtons et copeaux de Grana Padano



Petite 7.50 €
Grande 14.00 €
Végétarienne 6.00 / 12.00 €

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET CAROTTE (3.7.8)*

Œufs parfait et graines de courge



Petite 6,00 €
Grande 11,00 €

TARTARE AUX DEUX SAUMONS (4)*

Compotée de citron

15.00 €

PROFITEROLLES AUX ESCARGOTS (1.3.7.8)

Crème et noisettes

14.00 €

PÂTES ET WOKS

RAVIOLE DU DAUPHINÉ (1.3.7)*

Crème de truffes et foie gras poêlé

20.00 €

SPAETZLE JAMBON FUMÉ ET MUNSTER (1.3.7.10)*

Crème, jambon fumé, Munster et salade verte



Végétarien 18.00 €
15.00 €

RADIATORI PROSCIUTTO E FUNGHI (1.3.7)

Tomate, champignons, jambon sec et Grana Padano

16.00 €
13.00 €

WOK DE VOLAILLE (1.6.11)*

Nouilles, volaille panée Panko et légumes frais au wok
petite Mayo Shiracha

Végétarien 15.50 €
13.00 €

WOK AUX GAMBAS (1.2.6.11)*

Nouilles, gambas et légumes frais au wok, petite Mayo Shiracha

Végétarien 15.50 €
13.00 €

UDON AUX ŒUFS BROUILLÉS ET NEMS DE LÉGUMES (1.3.6.11)

Nouilles Udon, Shiracha, oignons frits

16.00 €

PIZZAS

LA « PERROQUET » (1.7)*

Tomate, Mozzarella, Pepperonis,

14.00 €
* MEZZA 10.00 €

L'HIRONDELLE (1.7.10)*

Tomate, Mozzarella, fromage de chèvre, noix, miel et roquette



15.00 €
* MEZZA 11.00 €

LA « CIGOGNE » (1.7)*

Crème, lardons et oignons



13.00 €
* MEZZA 8.00 €

LA « HIBOU » (1.7)*

Tomate, mozzarella, lard, oignons frits et cheddar

14.00 €
* MEZZA 10.00 €

LA « MOUETTE » (1.3.7)*

Tomate, mozzarella, saumon, câpres et oignons rouges

* MEZZA 15.00 €
11.00 €

* MEZZA

½ Pizza accompagnée de salade verte

PLATS LES VIANDES

ENTRECÔTE DE BŒUF LORRAINE (7)*

(280 gr +/-)

Grillée, beurre marchand de vin, frites fraîches



22.00 €

PARMENTIER DE JARRET DE PORC (7.10)*

Purée de vitelotte, emmental et sucrine moutardée

22.00 €

ESCALOPE DE POULET NOIR (1.3.7)*

Sauce crème aux morilles et pâtes du jour



20.00 €

DÉGUSTATION DE LÉGUMES DE SAISON (7.9)*

Légumes de saison entiers rôtis et condiments

16.00 €

LA MER

FILET DE SANDRE AUTOUR DE LA POMME DE TERRE (4.7)*

Purée de vitelotte, pomme gaufrette et beurre blanc au jus de pommes de terre

20.00 €

DESSERTS / GLACES

BROOKLYN (1.3.7)*

Morceaux de Brookie, glace vanille, coulis chocolat chaud, chantilly



7.50 €

PALMOVA(1.7)*

Palmier, brunoise de fruits de saison, glace fruits rouges, cannelle, chantilly



7.50 €

TIRA ' MIEL (1.3.7.8)*

Mascarpone, crème, miel, biscuits de Reims, pollens, amandes effilées, chantilly



7.50 €

BIG BABA (1.3.7)*

Savarin imbibé au rhum, crème anglaise, Crème chantilly

7.50 €

LA TATIN(1.3.7.)*

Tarte tatin aux pommes, caramel et crème fraîche



7.50 €

GLACES / SORBETS AU CHOIX (7.8)*

Ferme de Vittoncourt

Glaces : vanille, pistache, moka fort.

Sorbets : mandarine, poire, fruits rouges.



1 boule
2 boules
3 boules

2.95 €

5.50 €

6.50 €

SUPPLÉMENTS :

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 Chantilly et poudre de cacao

3.50 €



BIÈRES ARTISANALES

LES GRENOUILLES ASSOIFFÉES

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

33 cl



6.00 €

LE COIN MOSL

La grenouille et la cerise
Bière artisanal, eau Blinger

33 cl



7.00 €

APÉRITIFS

HEINEKEN (pression)

25 cl

3.50 €

PELIKAN (pression)

25 cl

3.50 €

PICON BIÈRE

25 cl

5.00 €

PANACHÉ

25 cl

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 PINK ' PANO (alcool)

Vin, liqueur de cerise « Eau Blinger »

15 cl



7.00 €

LE GINGER ' PANO (sans alcool)

Ginger beer, sirop de cerise

25 cl

6.00 €

VINS BLANCS

« LA POULE AUX ŒUFS D'OR »

12 cl

6.50 €

SUD-OUEST / FAMILLE LAPLACE

75 cl

27.00 €

100% Petit Manseng, Moelleux / rond / fruité

« LA BALADE DE COLLINE » 2020

12 cl

6.00 €

LUBERON

75 cl

25.00 €

100% Chardonnay, sec / minéral

« LOUP Y ES-TU ? »

12 cl

6.00 €

LANGUEDOC

75 cl

25.00 €

Sauvignon, muscat, frais / fruité

« QUATRE ELEMENTS » MOSELLE

12 cl

7.00 €

AOC OURY-SCHREIBER

75 cl

30.00 €



Pinot gris/Auxerrois/Gewürztraminer/Muller Thurgau / Sec



VINS ROSÉS

**« ROSÉ D'ENFER »
PLAIMONT**

Sauvignon, cabernet-franc, fer servadou, tannat

12 cl
75cl

5.00 €
20.00 €

**« EMPREINTES »
GRIS DE TOUL**

Vin gris, 100% Gamay

12 cl
75 cl

7.00 €
30.00 €

VINS ROUGES

**« JE VOIS ROUGE »
IGP PAYS D'OC**

80% Grenache et 20% Merlot. Généreux, rond et fruité

12 cl
75 cl

5.00 €
20.00 €

**« TERRE DE MAGIE »
MOSELLE DOMAINE OURY-SCHREIBER**

100% Pinot noir. Finesse, rondeur et fruité

12 cl
75 cl



7.00 €
30.00 €

**« MAESTRIA »
IGP MADIRAN**

Cabernet-sauvignon, cabernet-franc, tannât.
Élégance / fraîcheur

12 cl
75 cl

6.00 €
25.00 €

**« MÉDOC »
CHÂTEAU LA CROIX 2017**

100% Médoc, épice / structuré

12cl
75cl

5.00 €
20.00 €



CHAMPAGNE, CRÉMANTS ET MÉTHODES « 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 €	
MÉTHODE « CHAMPENOISE »	75 cl	30.00 €	

Équilibré et harmonieux

ALSACE CRÉMANT AOP	12 cl	7.00 €
« WOLFBERGER »	75 cl	30.00 €

Intense et fruité

SOFTS

COCA-COLA & COCA-COLA ZÉRO	33 cl	3.50 €
ORANGINA	33 cl	3.50 €
SCHWEPPE 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

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



LES FORMULES DU JOUR

PLAT DU JOUR	13.90 €
ENTRÉE + PLAT	17.90 €
PLAT + DESSERT	17.90 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	20.90 €

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
référencés 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 ASSOIFFEE

Bières

L'EAU BLINGER

Spiritueux

BRASSERIE GALIBOT

Bières

DOMAINE OURY-SCHREIBER

Vins

ESAT DE VARIZE (fruits, légumes)

ESAT VAL DE LORRAINE (vins)