

2

0

2

4



LE PANORAMIC
RESTAURANT DE L'ESAT SOLIDARITE

CART E
PRINTEMPS/ÉTÉ



MENU

ENTRÉES

SALADE CAPRESE (1,7)*

Jeunes pousses et tomates anciennes, mozzarella Burrata, focaccia et pesto

Petite	7.50 €
Grande	14.00 €
Végétarienne	6.00 / 12.00 €

SALADE PANORAMIC (1.3.7.10)*

Cœur de romaine, suprême de volaille grillé, œuf parfait croûtons et Grana Padano

Petite	7.50 €
Grande	14.00 €
Végétarienne	6.00 / 12.00 €

FRESH BOWL (2,5,6)*

Crudités du moment, crevettes saumure et vinaigrette au sésame

Petite	8.00 €
Grande	15.00 €
Végétarien	6.00 / 12.00 €

TARTARE DE DUO DE SAUMON (7)*

Toasts et réduction de vinaigre de Modène

13.00 €

PÂTES ET WOKS

RAVIOLE AU VERT (1)* VÉGÉ

Pointes d'asperges vertes, brocoli, épinard et pesto de roquette aux zestes de citron

16.00 €

BUGATINI AU GUANCIALE (1.3,7)*

« Comme une Carbonara »

Crème, guanciale, œufs et pecorino



14.00 €

CONCHIGLIONI BURRATTINA (1.7)*

Sugo di pomodoro, burrattina et caponata de légumes

15.00 €

WOK DE VOLAILLE (1.6.11)*

Nouilles, volaille Panko et légumes frais au wok

Végétarien	15.50 €
	12.00 €

WOK DE GAMBAS (1.2.6.11)*

Nouilles, gambas et légumes frais au wok

Végétarien	16.50 €
	12.00 €

PIZZAS

CHÈVRE (1.7,10)*

Base crème, jambon séché, mozzarella, chèvre, crème de balsamique et roquette



14.50 €

FLAM CARBO (1.3,7.10)*

Base crème, œuf parfait, oignons nouveaux, lardons et pecorino



13.50 €

ARC EN CIEL (1.7)*VÉGÉ

Base tomate, mozzarella, oignons rouges, maïs, tomate cerise, poivron jaune, brocoli

14.00 €

PEPPERONI (1.7)*

Base tomate, mozzarella, pepperoni et basilic frais

15.50 €

BURGER (1.7)*

Base tomate, mozzarella, cheddar, cornichon, oignons rouges et viande hachée

15.00 €

PLATS

ACCORDS VINS & METS

LES VIANDES GRILLÉES ET PLANCHA

ENTRECÔTE DE BŒUF (1,7)* (250 gr +/-)

Sauce poivre giroflée au whisky de Rozelieures et frites fraîches

Vin rouge 12 cl « AU BOUT DE LA VIGNE » BIO
AOP CÔTES DU RHONE Grenache, Syrah

Tarif: 5.00€/verre



20.00 €

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU (3,10)*

Mayonnaise relevée au chipotle et frites fraîches

Vin rouge 12cl « LES 2 VACHES ROUGES » 2018
DOMAINE AYDIE SUD-OUEST – 100% Tannat

Tarif: 6.00€/verre



18.00 €

SUPRÊME DE POULET JAUNE (1,7)*

Rôti à l'ancienne, jus du même, frites fraîches et tomates rôties

Vin rouge 12cl « PINOT NOIR » MOSELLE 2022/2023
DOMAINE OURY-SCHREIBER

Tarif: 7.00€/verre



18.00 €

CABECERO DE PORC PLANCHA

Tomates, oignons brûlés et avocat au pilon, légumes et pommes de terre grillées

Bière artisanale 33cl « LES GRENOUILLES ASSOIFFÉES »

Tarif: 6.00€/bte



17.00 €

LA MER

STEAK DE THON (4,6)*

Olivette au vinaigre de balsamique, tian de légumes

Vin blanc 12cl « PICPOUL DE PINET »
LANGUEDOC AOP 100 % Picpoul de Pinet

Tarif: 5.50€/verre

18.00 €

DESSERTS / GLACES

LE PANORAMIC (1.3.7)*

Biscuit Baba imbibé de rhum et de crème Chantilly

7.00 €

TIRAMISU PISTACHE FRAISE (1.3.7.8)*

Biscuits de Reims, pistache, mascarpone et fraises

7.00 €

CAFÉ GLACE (3.7)*

Café, glace Baileys ou glace vanille et chantilly



7.00 €

TUTTI FRUTTI (3.7)*

Fruits et glace de saison



7.00 €

CUPCAKE CHOCOLAT (1.3.7)*

Glace mûres



7.00 €

GLACES / SORBETS AU CHOIX (3.7)*

Ferme de Vittoncourt

Glaces : vanille, Baileys, menthe, café.

Sorbets : citron, melon, mûres, vodka Red Bull.



1 boule 3.95 €
2 boules 6.50 €
3 boules 7.50 €

SUPLÉMENTS :

Chantilly et coulis fait maison :
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 €

AFFOGATO Espresso et boule glace vanille



4.50 €

CAFÉ VIENNOIS Chantilly et poudre cacao

3.50 €

CAPUCCINO Mousse de lait et poudre cacao

3.50 €

LATTE MACCHIATO Lait chaud, espresso et mousse de lait

4.50 €

APÉRITIFS

HEINEKEN (pression)	25 cl	3.50 €
AFFLIGEM BLONDE (pression)	25 cl	3.50 €
PICON BIÈRE	25 cl	5.00 €
PANACHE	25 cl	2.80 €
MARTINI BLANCO (14.4°)	5 cl	5.00 €
MARTINI ROSSO (14.4°)	5 cl	5.00 €
RICARD (45°)	2 cl	4.50 €

BIÈRES ARTISANALES

LES GRENOUILLES ASSOIFFÉES Brasserie artisanale à Vahl-lès-Bénestroff Blondes, ambrées et bières selon la saison	33 cl		6.00 €
AMER MOSELLAN « Les Grenouilles Assoiffées » blonde Bieber Amer, distillerie artisanale du Castor à Trois Fontaines	33 cl		7.00 €

COCKTAILS


LE PANO'RITA (12°) Triple sec, Téquila, Curaçao, jus de citron vert, eau pétillante	15 cl	8.00 €
LE PANO'SOFT (sans alcool) Limonade, sirop de curaçao, jus de citron vert	25 cl	6.00 €

VINS BLANCS


« LA POULE AUX ŒUFS D'OR »	12 cl	6.00 €	
SUD-OUEST / FAMILLE LAPLACE 100% Petit Manseng	75 cl	35.00 €	
« LE VILAIN PETIT CANARD » 2020	12 cl	5.50 €	
CHÂTEAU AYDIE SUD-OUEST 100% Gros Manseng	75 cl	30.00 €	
« QUATRE ELEMENTS » MOSELLE	12 cl		7.00 €
AOC OURY-SCHREIBER BIO Pinot gris / Auxerrois / Gewürztraminer	75 cl	38.00 €	
« PICPOUL DE PINET » 2022	12 cl	5.50 €	
LANGUEDOC / FÉLINE JOURDAN 100% Picpoul de Pinet	75 cl	25.00 €	



VINS ROSÉS

« GOURMANDISE » PROVENCE IGP MED	12 cl 75 cl		6.00 € 25.00 €
« TOUR DE COCHON » 2021 DOMAINE OURY-SCHREIBER	12 cl 75 cl		6.50 € 27.00 €
« PAPILLON » PROVENCE IGP Cinsault, Grenache	12 cl 75 cl		6.00 € 27.00 €

VINS ROUGES

« AU BOUT DE LA VIGNE » BIO AOP CÔTES DU RHONE Grenache, Syrah	12 cl 75 cl		5.00 € 25.00 €
« PINOT NOIR » 2022/2023 DOMAINE OURY-SCHREIBER 100% Pinot noir	12 cl 75 cl		7.00 € 38.00 €
« LES 2 VACHES » 2018 SUD-OUEST CHATEAU AYDIE, Famille LAPLACE 100% Tannat	12 cl 75 cl		6.00 € 35.00 €

CHAMPAGNE, CRÉMANTS ET MÉTHODES « CHAMPENOISE »

CHAMPAGNE BRUT AOP	12 cl		10.00 €
« LOUIS CONSTANT »	75 cl		50.00 €
<i>(fruité, complexité)</i>			
OURY-SCHREIBER MOSELLE			
HENRY II BRUT	12 cl		7.00 €
MÉTHODE « CHAMPENOISE »	75 cl		28.00 €
<i>(équilibré, harmonieux)</i>			
ALSACE CRÉMANT AOP	12 cl		7.00 €
« WOLFBERGER »	75 cl		28.00 €
<i>(intense, fruité)</i>			

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	33 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 €
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)*

+

Boisson au choix (eaux et softs)

+

Une boule de glace au choix

8.00 €



LABELLISATION MOSL



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

ALLERGÈNES

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 locaux et/ou
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 ASSOIFFÉE

Bières

DISTILLERIE ARTISANALE DU

CASTOR DE TROIS FONTAINES

Amer bière

DOMAINE DES BÉLIERS

Vins

DOMAINE AYDIE FAMILLE LAPLACE

Vins

DOMAINE OURY-SCHREIBER

Vins

DISTILLERIE GRALLET-DUPIC

Whisky ROZELIEURES

ESAT DE VARIZE (fruits, légumes)