

2

0

2

5



C A R T E
PRINTEMPS/ÉTÉ

MENU

ENTRÉES

BURRATA MORTADELLE (1,3,7,8)*

Burrata, mortadelle, tomates confites, pesto pistache et focaccia

Petite	8.00 €
Grande	15.00 €
Végétarienne	6.00 / 12.00 €

SALADE PANORAMIC (1.7.10.3)*

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

Petite	7.50 €
Grande	14.00 €
Végétarienne	6.00 / 12.00 €

SALADE NORMANDE (1,7,10)*

Camemberts frits, lardons, pomme, tomates confites, croûtons et vinaigrette au miel

Petite	7.00 €
Grande	13.00 €
Végétarienne	6.00 / 12.00 €

TARTARE DE SAUMON (1,4,7)*

Tartare aux deux saumons, crumble de Grana Padano

14.00 €

PÂTES ET WOKS

TAGLIATELLE AL NERO CON SEPPIA (1,3,14)*

Supions, ail, tomate et huile d'olive

16.00 €

PARPADELLE RAGU DIVITELLO (1.3,7)*

Osso-Buco de veau confit à la sauge, tomate et Pecorino

15.00 €

RIGATONI BURRATA (1.3,7)*

Tomate, pesto, burrata et prosciutto

Végétarienne	16.00 €
	12.00 €

WOK DE VOLAILLE (1.6.11.3)*

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

15.00 €

WOK DE GAMBAS (1.2.6.11)*

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

15.50 €

WOK VEGETARIEN (1.6.11)*

Nouilles, et légumes frais au wok

13.00 €

PIZZAS

BURGER (1.7)*

Base tomate, mozza, viande de bœuf hachée, cornichon, lard et toastinette de fromage

15.00 €

* MEZZA 10.50 €

BURRATA MORTADELLE (1.7,8.)*

Base tomate, mozza, burrata, mortadelle et pesto pistache

15.50 €

* MEZZA 10.50 €

FLAM AUX OIGNONS FRITS (1.7,10)*

Base crème, oignons frits et lardons



13.00 €

* MEZZA 8.50 €

GREEN (1.3,7,10)*

Base crème, mozza, légumes verts, olives vertes et œuf



13.00 €

* MEZZA 9,50 €

*MEZZA

½ Pizza accompagnée de salade verte

PLATS LES VIANDES

ENTRECÔTE DE BŒUF (1.7,10)* (+/- 280 gr)

3 sauces : "Chimichurri", Poivre et "Mayo-Swicy"
servi avec des frites fraîches



20.00 €

TAGLIATA DE BŒUF (7,10)*

Pièce de bœuf grillée, servie bleue et tranchée
Mayo Balsamique, roquette, Grana Padano et pignons de pain
servi avec des frites fraîches



18.00 €

VOLAILLE AUTOUR DE L' OLIVE

Suprême de volaille rôti, tapenade et jus aux olives, servi avec des légumes estivaux



18.00 €

SECRETO DE PORC ROMESCU

Pièce marbrée de porc grillée, sauce Romescu (émulsion de tomate, ail et huile olive), servi avec des pommes de terre grenailles



16.00 €

LA MER

DOS DE CABILLAUD RÔTI (4,7,14)*

Fregola aux moules, chorizo et safran

19.00 €

DESSERTS / GLACES

LE PANORAMIC (1.3.7)*

Mini Baba imbibé de rhum et chantilly

7.00 €

TIRAMI"LU" (1.3.7)*

Biscuits Lu, mascarpone, café et cacao Nesquik

7.00 €

GROS CHOUX (1.3.7)*

Choux, glace vanille, chantilly, chocolat fondu, amandes effilées



7.00 €

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON (3.7)*

Coque de meringue, fruits et glace de saison



7.00 €

BROOKIE CHOCOLAT (1.3.7)*

Fusion d'un brownie et d'un cookie, glace crème brûlée



7.00 €

GLACES / SORBETS AU CHOIX (3.7)*

Ferme de Vittoncourt

Glaces : vanille, pistache, crème brûlée, moka fort

Sorbets : citron, mirabelle, mojito, cerise



1 boule

3.95 €

2 boules

6.50 €

3 boules

7.50 €

SUPPLÉMENTS :

Chantilly et coulis fait maison :

Fruits rouges, caramel beurre salé et 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, expresso et mousse de lait

4.50 €

APÉRITIFS

HEINEKEN (pression 5,5°)	25 cl	3.50 €
PÉL!CAN (pression 7,5°)	25 cl	3.50 €
PICON BIÈRE	25 cl	5.00 €
PANACHÉ	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

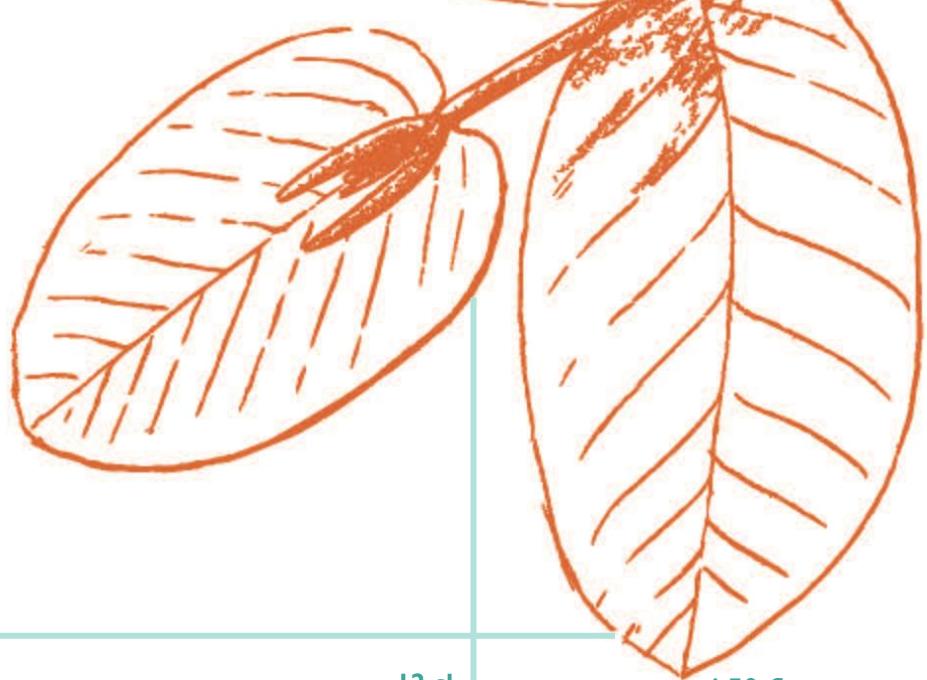
LES GRENOUILLES ASSOIFFÉES Brasserie artisanale à Vahl-lès-Bénestroff Blondes, ambrées et bières selon la saison		33 cl	6.00 €
AMER MOSELLAN « Les Grenouilles Assoiffées » blonde Bieber Amer, distillerie artisanale du Castor à Trois Fontaines		33 cl	7.00 €

COCKTAILS

LE PANON“CHERRY” L'Eau Blinger, prosecco, sirop de pêche, sirop de citron, eau gazeuse		25 cl	8.00 €
LE PANON'SOFT (sans alcool) Ginger Beer, sirop de cerise, et rondelle de citron		25 cl	6.00 €

VINS BLANCS

« LA POULE AUX ŒUFS D'OR » SUD-OUEST / FAMILLE LAPLACE 100% Petit Manseng		12 cl	5,50 €
		75 cl	24.00 €
« LA VIEILLE FERME » 2024 Coteaux du LUBERON / Famille PERRIN Bourboulenc, Grenache blanc, Ugni, Vermentino		12 cl	4.00 €
		75 cl	22.00 €
« QUATRE ELEMENTS » MOSELLE AOC OURY-SCHREIBER BIO Pinot gris, Auxerrois, Müller Thurgau		12 cl	6.00 €
		75 cl	32.00 €
« LA BALADE DE COLLINE » 2022 VAUCLUSE 100% Chardonnay		12 cl	4.00 €
		75 cl	18.00 €



VINS ROSÉS

« ROSÉ D'ENFER » PLAIMONT Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Fer Servadou et Tannat	12 cl	4.50 €
	75 cl	20.00 €
« FRISQUETTE » 10 % Vol. PAYS D OC IGP Grenache et merlot	12 cl	4,00 €
	75 cl	18.00 €
« EMPREINTES » Domaine LELIÈVRE CÔTE DE TOUL /VIN GRIS IGP 100 % Gamay	12 cl	7.00 €
	75 cl	30.00 €

VINS ROUGES

« LE CHOUCHOU » 2023 11% Vol. ROUGE/ROSÉ GERARD BERTAND Grenache, Syrah, Cinsault	12 cl	6.00 €
	75 cl	25.00 €
« LA PART DES ANGES » IGP BORDEAUX Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	12 cl	5.00 €
	75 cl	22.00 €
« CÔTE DE BOEUF» Syrah, Marselan	12 cl	5.00 €
	75 cl	22.00 €
« PINOT NOIR» MOSELLE DOMAINE OURY SCHREIBER 100% Pinot noir	12 cl	7.00 €
	75 cl	30.00 €



CHAMPAGNE, CRÉMANTS ET MÉTHODES « CHAMPENOISE »

CHAMPAGNE BRUT AOP « JACQUES SORNETTE » (fruité, complexité)	12 cl 75 cl	10.00 € 50.00 €
OURY-SCHREIBER MOSELLE HENRY II BRUT MÉTHODE « CHAMPENOISE » (équilibré, harmonieux)	12 cl 75 cl	7.00 € 28.00 €
CRÉMANT ALSACE AOP « Les Dieux du Vin » Cuvée Ernestine (floral, vif)	12 cl 75 cl	7.00 € 28.00 €

SOFTS

COCA-COLA & COCA-COLA ZERO	33 cl	3.50 €
ORANGINA	33 cl	3.50 €
SCHWEPPES 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 100 cl	2.80 € 5.00 €
EAUX GAZEUSES		
PERRIER	33 cl	3.50 €
SAN PELLEGRINO	50 cl 100 cl	4.00 € 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 (labelisation 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 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

DISTILLERIE ARTISANALE DU CASTOR DE TROIS FONTAINES

Amer bière

DOMAINE DES BÉLIERS

Vins

L'EAU BLINGER

Spirituex

DOMAINE OURY-SCHREIBER

Vins

DISTILLERIE GRALLET-DUPIC

Whisky ROZELIÈURES

ESAT DE VARIZE (fruits, légumes)