

2

0

2

5



LE PANORAMIC
RESTAURANT DE L'ESAT SOLIDARITE

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

	16.00 €
Végétarienne	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 Romesco (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
2 boules
3 boules

3.95 €

6.50 €

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, espresso et mousse de lait

4.50 €

*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes

APÉRITIFS

HEINEKEN (pression 5,5°)	25 cl	3.50 €
PÉLICAN (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 PANO"CHERRY"

L'Eau Blinger, prosecco, sirop de pêche, sirop de citron, eau gazeuse



25 cl

8.00 €

LE PANO'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 CHOUCOU » 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

10.00 €

75 cl

50.00 €

**OURY-SCHREIBER MOSELLE
HENRY II BRUT
MÉTHODE « CHAMPENOISE »**

(équilibré, harmonieux)



12 cl

7.00 €

75 cl

28.00 €

**CRÉMANT ALSACE AOP
« Les Dieux du Vin » Cuvée Ernestine**

(floral, vif)

12 cl

7.00 €

75 cl

28.00 €

SOFTS

COCA-COLA & COCA-COLA ZERO

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

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

L'EAU BLINGER

Spiritueux

DOMAINE OURY-SCHREIBER

Vins

DISTILLERIE GRALLET-DUPIC

Whisky ROZELIEURES

ESAT DE VARIZE (fruits, légumes)