

2

0

2

6



LE PANORAMIC
RESTAURANT DE L'ESAT SOLIDARITE

CART E
PRINTEMPS/ÉTÉ



MENU

ENTRÉES

SALADE DU SOLEIL (7.8)*

Salade croquante, burrata, tomates confites, jambon cru et pignons de pin

Petite 8.00 €
Grande 15.50 €
Végétarienne 6.50 / 13.00 €

SALADE PANORAMIC (1.3.10)*

Cœur de romaine, suprême de volaille pané panko, croûtons et copeaux de parmesan

Petite 7.50 €
Grande 14.00 €
Végétarienne 5.50 / 11.00€

PETIT TARTARE DE BOEUF (1.3.7.10)*

Bœuf haché, câpres, oignons, cornichons et jaune d'œuf croûtons et roquette.
Assaisonné par nos soins.



12.00 €

PÂTES ET WOKS

ORECCHIETTE VERDI (1.7)* VÉGÉTARIEN

Ail, basilic, épinard, petits pois et parmesan

14.00 €

ZITI GENOVESE (1.7)*

Tomate, origan, viande de bœuf, mozzarella et parmesan

16.00 €

FETTUCCINI CACIO PEPE E PROCCIUTTO (1.7)*

Poivre, crème, pecorino et jambon cru

15.00 €
Végétarienne 12.00 €

WOK DE VOLAILLE (1.6.11.3)*

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

15.50 €

WOK DE GAMBAS (1.2.6.11)*

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

15.50 €

WOK VÉGÉTARIEN AUTOFU (1.6.11)*

Nouilles, légumes frais au wok et tofu

15.00 €

PIZZAS

PIZZA BURGER (1.7)*

Base tomate, mozza, viande de bœuf hachée, cornichons, cheddar, sauce piquante et oignons frits

15.00 €
* MEZZA 10.50 €

PIZZA BURRATA (1.7.8.)*

Base crème, mozza, burrata, mortadelle et pesto pistache



16.50 €
* MEZZA 11.50 €

PIZZA CHÈVRE-MIEL (1.7.10)*

Base crème, mozza, chèvre, miel, roquette et balsamique



15.00 €
* MEZZA 10.50 €

PIZZA TUNA (1.4.7)*

Base tomate, mozza, thon rouge, oignons rouges, citron et olives

15.50 €
* MEZZA 11.00 €

*MEZZA

½ Pizza accompagnée de salade verte

PLATS LES VIANDES

FAUX FILET DE BŒUF Label Prizius (7)*

Beurre d'ail et romarin

servi avec pommes de terre grenaille et haricots verts



26.00 €

TAGLIATA DE BŒUF (3.7.8.10)*

Servie bleue et tranchée, mayo balsamique, roquette, copeaux de parmesan et pignons de pain, accompagnée de frites fraîches



24.00 €

TARTARE DE BŒUF (3.10)*

Bœuf haché assaisonné d'oignons, câpres et cornichons accompagné de frites fraîches



20.00 €

VOLAILLE RÔTIE AUX ÉPICES Label Rouge (11)*

Houmous de pois chiches verts mentholé et tomates rôties



22.00 €

LA MER

FILET DE DAURADE ROYALE SNACKÉ (4)*

Sauce Vierge et légumes estivaux

20.00 €

*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes

PLANCHE DE FROMAGES

News

Fromages affinés de la fromagerie du Grand Cerf à Metz (57)

8.00 €

DESSERTS / GLACES

MOUSSE AU CHOCOLAT (3.7)*

Mousse au chocolat maison et glace vanille

8.00 €

CRÈME BRÛLÉE GÉNÉREUSE (3.7,8)*

À la pistache



8.00 €

CHEESECAKE AU CAMEL (1.3.7)*

Traditionnel Cheesecake et coulis caramel

8.00 €

PAVLOVA MACARON AUX FRUITS (1.3.7)*

Coque de macaron, fruits, chantilly et glace de saison



8.00 €

GLACES / SORBETS AU CHOIX (3.7)*

Ferme de Vittoncourt

Glaces : vanille, pistache, moka fort

Sorbets : citron, fraise/rhubarbe, pêche jaune



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

SUPPLÉMENTS :

Chantilly et coulis :

Fruits rouges, caramel beurre salé et chocolat

1.00 €

CAFÉ GRAINOULLY

News

Torréfacteur de café à Fleury (57)



EXPRESSO

2.80 €

GRAND NOIR Double espresso

3.50 €

AMERICAIN Allongé

3.00 €

THÉS ET INFUSIONS Sélection DAMMANN

3.80 €

AFFOGATO Espresso et boule glace vanille

5.50 €

CAPUCCINO Mousse de lait et poudre cacao

3.80 €



*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes

APÉRITIFS

HEINEKEN (pression 5.5°)	25 cl	4.50 €
PÉLICAN (pression 7.5°)	25 cl	4.50 €
PICON BIÈRE	25 cl	5.50 €
PANACHÉ	25 cl	3.80 €
MARTINI BLANCO (14.4°)	5 cl	6.00 €
MARTINI ROSSO (14.4°)	5 cl	6.00 €
RICARD (45°)	2 cl	4.50 €

BIÈRES ARTISANALES

LES GRENOUILLES ASSOIFFÉES

Brasserie artisanale à Vahl-lès-Bénéstroof (57)
Blonde, ambrée et bières selon la saison



33 cl

6.50 €

AMER MOSELLAN

« Les Grenouilles Assoiffées » blonde
Bieber Amer, distillerie artisanale du Castor à Troisfontaines (57)



33 cl

7.50 €

COCKTAILS

LE SPRITZ CHERRY

L'Eau Blinger de Forbach (57), prosecco, citron frais et eau gazeuse



25 cl

10.00 €

LE GINGER SOFT (sans alcool)

Ginger Beer, menthe fraîche et rondelle de citron

25 cl

8.00 €

VINS BLANCS

« BLACK PAPILLON »

ALSACE / WOLFBERGER

Un assemblage dont la composition est tenue secrète !! / Sec, Frais, Croquant

12 cl

8.00 €

75 cl

40.00 €

« POULE AUX ŒUFS D'OR »

SUD-OUEST / Château AYDIE

100 % Petit Manseng / Moelleux, Rond, Sucré

12 cl

7.00 €

75 cl

35.00 €

« QUATRE ÉLÉMENTS »

AOC MOSELLE / Domaine OURY-SCHREIBER

Pinot gris, Auxerrois, Müller Thurgau, Gewurztraminer / Sec, Fruité



12 cl

7.00 €

75 cl

34.00 €

« LE POTELÉ »

IGP PAYS D'OC

Colombard, Chardonnay / Généreux, Fruité

12 cl

6.00 €

75 cl

25.00 €



VINS ROSÉS

« ROSÉ D'ENFER »	12 cl	5.50 €
PLAIMONT	75 cl	20.00 €
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Fer Servadou et Tannat		
« POTELE »	12 cl	6,00 €
IGP PAYS D OC	75 cl	25.00 €
Léger, Gourmand		
« EMPREINTES »	12 cl	7.00 €
CÔTE DE TOUL / VIN GRIS IGP	75 cl	30.00 €
Domaine LELIÈVRE		
100 % Gamay		

VINS ROUGES

« AU BOUT DE LA VIGNE » BIO	12 cl	6.00 €
CÔTES DU RHÔNE	75 cl	25.00 €
Grenache noir, syrah / Épices, Rondeur		
« LE POTELE »	12 cl	6.00 €
IGP PAYS D'OC	75 cl	25.00 €
Syrah / Fruits mûrs, Gourmand, Fraicheur		
«MAESTRIA» IGP MADIRAN	12 cl	7.00 €
	75 cl	35.00 €
Cabernet-sauvignon, cabernet-franc, tannât / Élégance, Fraicheur		
« TERRE DE MAGIE »	12 cl	9.00 €
AOC MOSELLE / DOMAINE OURY SCHREIBER	75 cl	40.00 €
100 % Pinot noir / Finesse, Rondeur, Fruité		



CHAMPAGNE, CRÉMANTS ET MÉTHODES « CHAMPENOISE »

CHAMPAGNE BRUT AOP « JACQUES SORNETTE »	12 cl	10.00 €
(Fruité, Complexité)	75 cl	50.00 €
OURY-SCHREIBER MOSELLE HENRY II BRUT MÉTHODE « CHAMPENOISE »	12 cl	7.00 €
(Équilibré, Harmonieux)	75 cl	28.00 €
CRÉMANT ALSACE WOLFBERGER	12 cl	7.00 €
(Floral, Vif)	75 cl	28.00 €



SOFTS

COCA-COLA & COCA-COLA ZERO	33 cl	4.00 €
ORANGINA	33 cl	4.00 €
SCHWEPPE AGRUM	33 cl	4.00 €
FUSTEA PÊCHE BLANCHE	33 cl	3.50 €
LIMONADE	25 cl	3.50 €
DIABOLO	33 cl	4.00 €
JUS DE FRUITS (POMME, ORANGE, TOMATE)	25 cl	4.50 €

EAUX

EAUX PLATES VITTEL	50 cl	4.00 €
	100 cl	6.00 €
EAUX GAZEUSES PERRIER	33 cl	4.00 €
SAN PELLEGRINO	50 cl	5.50 €
	100 cl	7.50 €

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)*

+

Boisson au choix (eaux ou softs)

+

Une boule de glace au choix

OU

Dessert du jour

8.00 €



LABELLISATION MOSL



Le Panoramic soutient les commerçants locaux
(labellisation MOSL depuis le 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 LANDROFF
Huiles, céréales, légumineuses

LAITERIE D' ELVANGE
Beurre, crème, fromage blanc

LA P'TITE BASSE COUR CONDÉ-NORTHEN
Œufs

FERME DE VITTONCOURT
Glaces et sorbets

FROMAGERIE DU GRAND CERF METZ
Fromages

GRENOUILLE ASSOIFFÉE VAHL-LES-BENESTROFF
Bières et drêches

DOMAINE DES BÉLIERS ANCY-DORNOT
Vins

L'EAU BLINGER DE FORBACH
Spiritueux

DOMAINE OURY-SCHREIBER MARIEULLES-VEZON
Vins

DOMAINE MAUJARD-WEINSBERG MARANGE-SILVANGE
Vins

DISTILLERIE ARTISANALE DU CASTOR TROISFONTAINES
Spiritueux

TORREFACTEUR GRAINOULLY FLEURY
Café

RUCHET DU TERROIR ELVANGE
Miel

ESAT DE VARIZE
Fruits, légumes