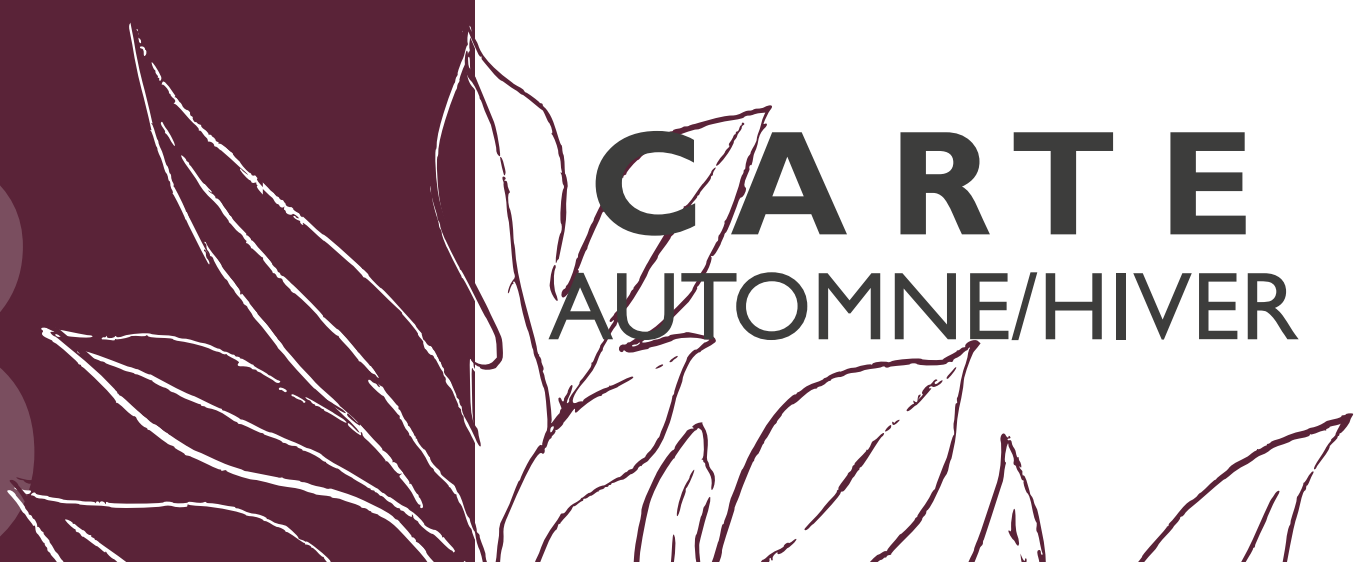


2
0
2
3



LE PANORAMIC
RESTAURANT DE L'ESAT SOLIDARITE

CARTE
AUTOMNE/HIVER



MENU

ENTRÉES

SALADE FRISÉE AUX LARDONS (1.2.7.10)* Frisée, lardons, croutons, crème et Œuf Parfait		Petite 7.50 € Grande 13.00 € VÉGÉ 6.00/12.00 €
SALADE PANORAMIC (1.3.7.10)* Cœur de Romaine, suprême de volaille grillée, croutons et Grana Padano		Petite 7.50 € Grande 13.00 € VÉGÉ 6.00/12.00 €
SAUMON MARINÉ MAISON (4)* Huilegrette d'agrumes		13.50 €
FOIE GRAS POÊLÉ (7)* Choucroute caramélisée et crème de baies de genièvre		14.50 €
ŒUFS COCOTTE MEURETTE (3.7)* Sauce vin rouge Mosellan, lard campagnard, crème épaisse champignons et mouillettes		12.50 €

PÂTES ET WOKS

FREGOLA SARDA (1.7.14)* Demi-coquilles St Jacques gratinées et pesto		17.00 €
CONCHIGLIONNI BURRATINA (1.7)* - VÉGÉ Sauce tomate, Burrata et pistou de courges		15.00 €
FETTUCCINI AUX MYRTILLES (1.7)* Sauce myrtilles, jambon séché et Pecorino		16.00 €
WOK DE VOLAILLE (1.5.6.11)* Nouilles, émincé de volaille et légumes frais au wok		VÉGÉ 15.00 € 13.00 €
WOK DE GAMBAS (1.2.6.11)* Nouilles, gambas et légumes frais au wok		15.50 €
BÒ BÚN DE BOEUF Nouilles, bœuf, salade verte, menthe, nems et bouillon		VÉGÉ 16.50 € 14.50 €

*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes

PIZZAS

LA « CHÈVRE » (1.7)*

Tomate, mozzarella, chèvre et miel



14.50 €

LA « CIGOGNE » (1.7.10)*

Crème, munster, oignons, lardons



13.50 €

LA « POULETTE » (1.7)*

Tomate, mozzarella, oignons rouges, maïs, volaille et roquette

14.00 €

LA « TAUREAU » (1.7)*

Tomate, mozzarella, gambas, moules, chorizo, poivrons, olives et persillade

15.50 €

LA « CHAMOIS » (1.2.7)*

Tomate, mozzarella, reblochon, pdt, champignons et jambon sec

15.00 €

PLATS ACCORDS VINS & METS LES VIANDES GRILLÉES

ENTRECÔTE DE BOEUF (7)* (250 gr +-)

Frites fraîches, cœur de salade et copeaux de beurre d'ail et herbes fraîches

« LES PETITS GRAINS »

12 cl

20.00 €

ST NICOLAS DE BOURGUEIL Cabernet Franc

[Vin rouge](#)



6.00 €

SUPRÊME DE VOLAILLE (7)*

Purée de butternut et sauce vierge de courges

« TOUR DE COCHON » MOSELLE

12 cl

17.00 €

DOMAINE OURY-SCHREIBER



[Vin rosé](#)

6.50 €

ENTRECÔTE DE VEAU (7)* (250 gr +-)

Tagliatelles fraîches, échalotes confites et crémeux aux cèpes

« LES DEUX VACHES » 2018

12 cl

20.00 €

DOMAINE AYDIE SUD-OUEST - 100% Tannat

[Vin rouge](#)

6.00 €

TOMAHAWK DE PORC (7)*

Pickles de maïs, pomme de terre au four et crème acidulée

BIÈRE « LES GRENOUILLES ASSOIFÉES »

33 cl

18.00 €

6.00 €

LA MER

DOS DE LIEU NOIR PLANCHA (4.7)*

Accompagnement autour de la carotte

« LES QUATRES ÉLÉMENTS »

12 cl

19.00 €

AOC OURY-SCHREIBER - Pinot Gris/Auxerrois/Gewürztraminer

[Vin blanc](#)

6.50 €

MENU DES PETITS



Petit Plat du Jour

8.00 €

OU

Poulet croustillant, frites (1.3)*

OU

Mini fish & chips (1.4)*

Boisson au choix (eaux et softs)

| Boule de glace au choix

DESSERTS / GLACES

LE PANORAMIC (1.3.7)*

7.00 €

Biscuit Baba imbibé de Rhum et de crème anglaise

TARTE AUX POMMES AU CALVADOS (1.3.7.8)*

7.00 €

Glace vanille, amandes torréfiées et chocolat chaud



CRÈME BRÛLÉE BERGAMOTE (3.7)*

7.00 €

Brûlée à la cassonade parfumée à la bergamote



PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON (3.7)*

7.00 €

Glace de saison, meringue et fruits frais

« LE PUR » (1.3.7)*

8.00 €

Entremet chocolat Guanaja 70%

GLACES/SORBETS AU CHOIX (3.7)*

3.95 €

Ferme de Vittoncourt

Glaces : vanille, caramel beurre salé, rhum raisin.

Sorbets : bergamote, mandarine-framboise, myrtille



1 BOULE 3.95 €
2 BOULES 6.50 €
3 BOULES 7.50 €

SUPPLÉMENTS :

0.50 €

Chantilly, coulis faits maison : fruits rouges, caramel beurre salé
ou chocolat

*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes

APÉRITIFS

HEINEKEN (Pression)	25 cl	3.50 €
AFFLIGEM BLONDE (Pression)	25 cl	3.50 €
PICON BIÈRE PANACHÉ	25 cl	5.00 € 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 ASSOIFFEES  Brasserie artisanale à Vahl-les-Bénéstroff 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 PANORAMIC (12°) Prosecco, eau gazeuse, Limoncello	15 cl	6.50 €
LE PANOSOFT (sans alcool) Limonade, sirop de fleur de sureau, jus de citron	25 cl	5.00 €

VINS BLANCS

« LA POULE AUX OEUF D'OR » SUD-OUEST	12 cl	6.50 €
FAMILLE LAPLACE - 100 % Petit Manseng	75 cl	27.00 €
« LE VILAIN PETIT CANARD » 2020	12 cl	6.00 €
CHATEAU AYDIE SUD-OUEST 100 % Gros Manseng	75 cl	25.00 €
« SEE NO EVIL » 2019	12 cl	6.00 €
CALIFORNIE ORGANIQUE 100 % Chardonnay	75 cl	25.00 €
« QUATRE ÉLÉMENTS » MOSELLE 	12 cl	6.50 €
AOC OURY-SCHREIBER BIO Pinot gris / Auxerrois / Gewürztraminer	75 cl	27.00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

VINS ROSÉS FRUITÉS

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

VINS ROUGES

« LES PETITS GRAINS »	12 cl	6.00 €
ST NICOLAS DE BOURGUEIL	75 cl	27.00 €
100% Cabernet Franc		
« RENARD » 2022	12 cl	9.00 €
DOMAINE DES BÉLIERS	75 cl	38.00 €
100% Pinot noir		
« LES DEUX VACHES » 2018 SUD-OUEST	12 cl	6.00 €
CHATEAU AYDIE	75 cl	25.00 €
100% Madiran		



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



CHAMPAGNE, CRÉMANTS ET MÉTHODE "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 ZÉRO	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	5 cl	3.50 €
JUS DE FRUITS (POMME, ORANGE, TOMATE)	25 cl	3.50 €

EAUX

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

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*





LES CHAUDS

EXPRESSO	2.50 €
ALLONGÉ	3.20 €
THÉS ET INFUSIONS	3.10 €
CAFÉ FRAPPÉ	6.50 €
CAPUCCINO	3.50 €

LES FORMULES DU JOUR



PLAT DU JOUR	11.90 €
ENTRÉE + PLAT	15.90 €
PLAT + DESSERT	15.90 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	18.90 €

LABELLISATION MOSL



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



ALLERGÈNES

1. CÉRÉALES, GLUTEN
2. CRUSTACÉS
3. OEUFS
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

BOUCHERIE NICOLAS
Viandes, volailles

MOULIN DE FOULIGNY
Farine et céréales

BIÈRE LA GRENOUILLE ASSOIFFÉE
Bières

**DISTILLERIE ARTISANALE DU CASTOR
DE TROIS FONTAINES**
Amer bière

DOMAINE DES BÉLIERS
Vins

DOMAINE MAUJARD WEINSBERG
Vins

DOMAINE OURY-SCHREIBER
Vins

ESAT DE VARIZE (fruits/légumes)
ESAT VAL DE LORRAINE (vins)