

2  
0  
2  
3



# 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 €  
VÉGÉ 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 €  
VÉGÉ 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)**

**1 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**

**6.50 €**

Glaces : vanille, caramel beurre salé, rhum raisin.

Sorbets : bergamote, mandarine-framboise, myrtille



**1 BOULE**

**2 BOULES**

**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	25 cl	5.00 €
PANACHÉ		2.80 €
MARTINI BLANCO (14.4°)	5 cl	5.00 €
MARTINI ROSSO (14.4°)	5 cl	5.00 €
RICARD (45°)	2 cl	4.50 €
		6.00 €

## BIÈRES ARTISANALES

<b>LES GRENOUILLES ASSOIFFEES</b> 	33 cl	6.00 €
Brasserie artisanale à Vahl-les-Bénéstroof Blondes, ambrées et bières selon la saison		
<b>AMER MOSELLAN</b> 	33 cl	7.00 €
Les grenouilles assoiffées blonde Bieber Amer distillerie artisanale du Castor à Trois Fontaines		

## COCKTAILS

<b>LE PANORAMIC (12°)</b>	15 cl	6.50 €
Prosecco, eau gazeuse, Limoncello		
<b>LE PANOSOFT (sans alcool)</b>	25 cl	5.00 €
Limonade, sirop de fleur de sureau, jus de citron		

## VINS BLANCS

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

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

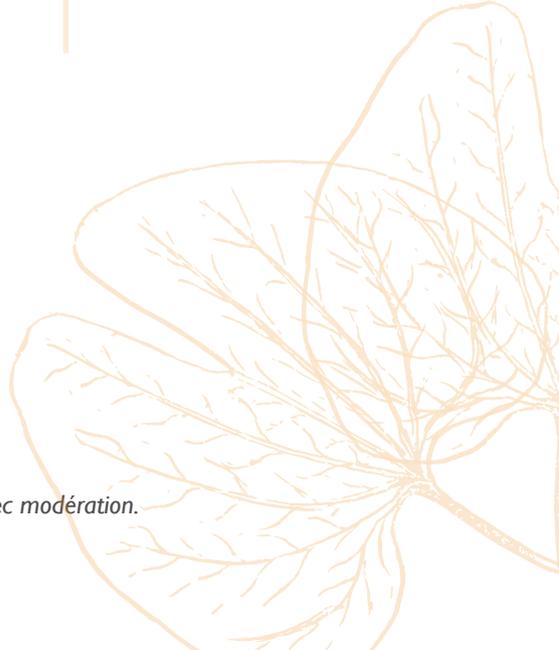
## VINS ROSÉS FRUITÉS

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

## VINS ROUGES

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

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



# CHAMPAGNE, CRÉMANTS ET MÉTHODE "CHAMPENOISE"

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

## SOFTS

<b>COCA COLA &amp; COCA COLA ZÉRO</b>	33 cl	3.50 €
<b>ORANGINA</b>	33 cl	3.50 €
<b>SCHWEPES AGRUM</b>	33 cl	3.50 €
<b>FUSTEA PÊCHE BLANCHE</b>	33 cl	3.50 €
<b>LIMONADE</b>	25 cl	3.00 €
<b>DIABOLO</b>	5 cl	3.50 €
<b>JUS DE FRUITS (POMME, ORANGE, TOMATE)</b>	25 cl	3.50 €

## EAUX

<b>EAUX PLATES</b>	50 cl	2.80 €
<b>VITTEL</b>	100 cl	5.00 €
<b>EAUX GAZEUSES</b>	33 cl	3.50 €
<b>PERRIER</b>	50 cl	4.00 €
<b>SAN PELLEGRINO</b>	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)