

2022



LE PANORAMIC
RESTAURANT DE L'ESAT SOLIDARITE

CARTE
AUTOMNE/HIVER



MENU

ENTRÉES

SALADE RUSTIQUE (1)*

Mesclun de salade, gésiers de canard, oignons grelots
croustons et chips de lard

Petite 6.50 €
Grande 12.00 €

SALADE PANORAMIC (1.3.10)*

Cœur de Romaine, suprême de volaille grillée et croustons



Petite 6.50 €
Grande 12.00 €

VELOUTE CAROTTES BUTTERNUT (3.7)*

Œuf Parfait de Lorraine élevé en plein air

6.50 €

TERRINE DE FOIE GRAS (1)*

Tartine de pain de campagne et chutney mirabelles maison

12.00 €

TARTARE AUX DEUX SAUMONS (3.4)*

Saumon fumé et saumon frais mariné au citron vert

11.50 €

PÂTES ET WOKS

RAVIOLE DU DAUPHINE AU FOIE GRAS (1.3.7)**

Escalope de foie gras poêlée, crème d'ail et essence de truffes

16.50 €
Végé : 11.00 €

CONCHIGLIONNI (1.3.7)**

Tomate, ricotta, épinards, champignons et Grana Padano

11.00 €

SPATZLE (1.3.7)**

Crème de Munster, champignons et poitrine de porc fumée

12.00 €
Végé : 10.00 €

WOK DE VOLAILLE (1.3.5.6.11)**

Nouilles, émincé de volaille et légumes frais au wok



13.50 €
Végé : 11.00 €

WOK DE GAMBAS (1.2.3.6.11)**

Nouilles, gambas et légumes frais au wok

14.00 €

NASI GOREN (2.3.5.6.11)**

Riz sauté aux gambas et légumes

14.00 €
Végé : 11.00 €

** toutes nos pâtes et woks peuvent être préparés en plat végétarien,
à la demande.

*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes

PIZZAS

LORRAINE (1.7.10)*

Crème fraîche et fromage blanc d'Elvange, oignons, lard et fuseau Lorrain



10.00 €

VERTE (1.3.7)*

Crème fraîche et fromage blanc d'Elvange, mozzarella, pesto, épinards, champignons et œuf élevé plein air



12.00 €

VACHETTE (1.7)*

Crème fraîche et fromage blanc d'Elvange, fromage à raclette, chanterelles, pommes de terre et jambon séché



13.00 €

ANDALOUSE (1.7)*

Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives et origan

11.00 €

NORDIQUE (1.4.7)*

Tomate, mozzarella, saumon fumé, câpres, et pesto rouge

12.00 €

PLATS ACCORDS VINS & METS

LE BŒUF (7)*

Entrecôtes grillée (250 gr +/-) Frites / sauce aux 5 poivres

« LES DEUX VACHES » 2018 SUD-OUEST

CHATEAU AYDIE - 100% Tannat

[Vin rouge](#)



18.00 €

12 cl

4.50 €

LE POULET

Suprême de poulet français rôti autour de la betterave rouge

« LES 2 DINDES »

DOMAINE ANTOINE/OLIVIER BOURGOGNE - Chardonnay

[Vin blanc](#)

12 cl

15.00 €

6.00 €

LE PORC

Pressa de porc d'Espagne au four, jus de pain d'épice et légumes anciens

PINOT NOIR 2021 **BIO**

DOMAINE MAUJARD WEINSBERG

[Vin rouge](#)



12 cl

17.00 €

6.00 €

LE CANARD (7)*

Cuisse confite de canard français, écrasés de pommes de terre et compote de poires brûlées

« LEVILAIN PETIT CANARD » 2018

CHATEAU AYDIE SUD-OUEST - Gros Manseng

[Vin blanc](#)

12 cl

16.00 €

4.50 €

LE SAUMON (7)*

Dos de saumon norvégien à la plancha sur choux vert à l'estragon

« LES DÉESSES MUETTES » 2020 LANGUEDOC

DOMAINE EXCEPTION PIC ST LOUP - Grenache, Syrah

[Vin rouge](#)

12 cl

16.00 €

6.00 €

MENU DES PETITS



Spatzle (1.7)*

7.00 €

OU

Poulet croustillant, frites (1.3)*

OU

Mini fish & chips (1.4)*

Boisson au choix (eaux et softs)

Boule de glace

Surprise

DESSERTS / GLACES

LE PANORAMIC (1.3.7)*

5.50 €

Biscuit imbibé de crème anglaise et raisins secs macérés au rhum

LE GROS CHOUX (1.3.7)*

5.50 €

Glace vanille  amandes torréfiées et chocolat chaud

CRÈME BRÛLÉE (3.7)*

5.50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT (1.3.7)*

5.50 €

Cœur de fruits rouges

BROCHETTE D'ANANAS CARAMÉLISÉE (3.7)*

5.50 €

Glace coco 

GLACES/SORBETS AU CHOIX (3.7)*

1 BOULE 2.95 €

Ferme de Vittoncourt 

2 BOULES 5.50 €

Chocolat, vanille, coco, noisette rhum, fruits rouges, miel citron, pomme, mandarine framboise.

3 BOULES 6.50 €

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	3.00 €
AFFLIGEM BLONDE (Pression)	25 cl	3.00 €
PICON BIÈRE PANACHÉ	25 cl	4.50 € 2.80 €
MARTINI BLANCO (14.4°)	5 cl	5.00 €
MARTINI ROSSO (14.4°)	5 cl	5.00 €
RICARD (45°)	2 cl	4.50 €
LE PANORAMIC (12°) Cidre doux, rhum ambré, épices de pain d'épices et agrumes frais	12 cl	6.00 €

BIÈRES ARTISANALES

LES GRENOUILLES ASSOIFFEES  Brasserie artisanale à Vahl-les-Bénéstroff Blondes, ambrées et bières selon la saison	33 cl	5.50 €
AMER MOSELLAN  Les grenouilles assoiffées blonde Bieber Amer distillerie artisanale du Castor à Trois Fontaines	33 cl	6.50 €


VINS BLANCS MOELLEUX

« LA POULE AUX OEUFS D'OR » SUD-OUEST	12 cl	4.50 €
CHÂTEAU AYDIE - 100 % Petit Manseng	75 cl	21.00 €

FRUITÉ

« TRIPTYQUE » 2021 BIO	12 cl	5.50 €
DOMAINE LES BÉLIERS  MOSELLE Auxerrois, Muller-Thurgau, Pinot Gris	75 cl	24.00 €

SEC

« LES 2 DINDES » 2020 DOMAINE ANTOINE/OLIVIER BOURGOGNE Chardonnay	12 cl 75 cl	6.00 € 27.00 €
« VALLIS AUX REBAUX » 2020 BIO DOMAINE MAUJARD WEINSBERG  Auxerrois	12 cl 75 cl	6.00 € 27.00 €
« LE VILAIN PETIT CANARD » 2018 CHÂTEAU AYDIE SUD-OUEST Gros Manseng	12 cl 75 cl	4.50 € 21.00 €

VINS ROSÉS FRUITÉS

« GOURMANDISE » PROVENCE IGP MED	12 cl	5.50 €
« VIGNOBLE DES DUCS » MOSELLE AOC GRIS CÔTES DE TOUL BIO Produit par l'ESAT Val de Lorraine	12 cl	5.50 €
« CHÂTEAU L'ESCARELLE - LES DEUX ANGES » PROVENCE IGP BIO Syrac, Grenache, Cinsault	12 cl	5.50 €

VINS ROUGES

VILLAGES PLAN DE DIEU CÔTES DU RHÔNE BIO - DOMAINE PHILIPPE PLANTEVIN Grenache syrah	12 cl 75 cl	6.00 € 27.00 €
PINOT NOIR 2021 BIO DOMAINE MAUJARD WEINSBERG  Pinot noir	12 cl 75 cl	6.00 € 27.00 €

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

« LES DEUX VACHES » 2018 SUD-OUEST	12 cl	4.50 €
CHÂTEAU AYDIE - 100% Tannat	75 cl	21.00 €
« LES DÉESSES MUETTES » 2020 LANGUEDOC	12 cl	6.00 €
DOMAINE EXCEPTION PIC ST LOUP	75 cl	27.00 €
Grenache, Syrah		

CHAMPAGNE, CRÉMANTS ET MÉTHODE «CHAMPENOISE»

CHAMPAGNE BRUT AOP	12 cl	8.00 €
“LOUIS CONSTANT”	75 cl	50.00 €
(Fruité, complexité)		
OURY - SCHREIBER MOSELLE HENRY II BRUT	12 cl	5.50 €
MÉTHODE « CHAMPENOISE » 	75 cl	25.00 €
(équilibré, harmonieux)		
ALSACE CRÉMANT AOP	12 cl	5.50 €
“WOLFBERGER”	75 cl	25.00 €
(Intense, fruité)		

SOFTS

COCA COLA & COCA COLA ZÉRO	33 cl	3.20 €
ORANGINA	33 cl	3.20 €
SCHWEPES AGRUM	33 cl	3.20 €
FUSTEA PÊCHE BLANCHE	33 cl	3.20 €
LIMONADE	25 cl	3.00 €
DIABOLO	5 cl	2.50 €
JUS DE FRUITS (POMME, ORANGE, TOMATE)	25 cl	3.20 €

EAUX

EAUX PLATES	50 cl	2.30 €
VITTEL	100 cl	4.50 €
EAUX GAZEUSES	33 cl	3.00 €
PERRIER	50 cl	3.50 €
SAN PELLEGRINO	100 cl	5.00 €

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



LES CHAUDS

EXPRESSO	1.90 €
ALLONGÉ	2.80 €
THÉS ET INFUSIONS	2.60 €



LES FORMULES DU JOUR

PLAT DU JOUR	10.90 €
ENTRÉE + PLAT	14.90 €
PLAT + DESSERT	14.90 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	17.90 €

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

LORRAIN'ŒUFS
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)