

2022



**LE PANORAMIC**  
RESTAURANT DE L'ESAT SOLIDARITE



**CARTE**  
**PRINTEMPS/ÉTÉ**

# MENU

## ENTRÉES

### SALADE TERRE & MER (1.3.4.7.10)\*

Saumon gravlax, rollmops, magret de canard fumé et jambon séché\*\*

\*\* possibilité de commander uniquement une [salade terre](#) ou une [salade mer](#) sur demande.

Petite 7.50 €  
Grande 14.00 €

### SALADE PANORAMIC (1.3.10)\*

Salade César, œuf parfait et suprême de volaille  grillée

Petite 6.50 €  
Grande 12.00 €

### BURRATINA TOMATE (7.8)\*

Tomate, Burratina, roquette, pesto et sorbet tomate basilic 

Petite 7.00 €  
Grande 13.00 €

## PÂTES ET WOKS

### SPAGHETTI RAGU (1.7.9)\*\*

Viande bœuf hachée bouchère, tomate, parmesan

12.50 €  
Végé : 11.00 €

### PAPPADELLE AU SAUMON (1.4.7)\*\*

Artichaut, crème, saumon fumé et pesto

16.00 €  
Végé : 11.00 €

### FREGOLA SARDA (1.7)\*

En risotto aux champignons épinards ricotta

14.00 €

### WOK DE VOLAILLE (1.5.6.11)\*

Nouilles, émincé de volaille  et légumes frais au wok

13.50 €

### WOK VEGE (1.6.11)\*

Nouilles et légumes frais au wok

11.00 €

### WOK GAMBAS (1.2.5.6.11)\*

Nouilles, gambas et légumes frais au wok

14.00 €

\*\* toutes nos pâtes et woks peuvent être servies en version végétarienne

\*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes

# PIZZAS

## FLAMM (1.7.10)\*

Crème fraîche et fromage blanc d'Elvange, oignons et lard  
Supplément : munster au cumin



9.00 €

0.50 €

## QUATRO STAGIONI (1.7)\*

Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives et pesto

12.00 €

## TEXAS (1.7)\*

BBQ, mozzarella, poulet poivrons et maïs



12.00 €

## TONATA (1.4.7)\*

Tomate, mozzarella, thon, câpres et oignons confits au vinaigre balsamique

12.00 €

# PLATS ACCORDS VINS & METS

## ENTRECÔTE DE BŒUF (250 gr +/-) (7)\*

Frites / Sauce au Bleu

LANGUEDOC « LES TRAVERSES »

Vin rouge : minéral, fruits noirs



18.00 €

5.50 €

## TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE (180gr) (3.10)\*

Frites

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU AOC BIO

Vin rouge : corsé, velouté

16.00 €

5.00 €

## TARTARE DE BŒUF LE PANORAMIC (3.10)\*

Ail et coriandre, frites

MOSELLE LA VIGNE AUX OISEAUX

Vin blanc : sec, minéral

16.00 €

5.50 €

## BURGER DE BOEUF (180 gr) (1,7)\*

Frites / Sauce "Chimichurri", lard paysan, cheddar, tomate, sucrine

MOSELLE BIÈRE « LA GRENOUILLE ASSOIFFÉE »

17.00 €

5.50 €

## SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE (3.10)\*

Tapenade, piperade et roquette

MOSELLE GRIS CÔTES DE TOUL

PRODUIT PAR L'ESATVAL DE LORRAINE

Vin rosé : frais, fruité avec une légère note d'acidité



15.00 €

4.00 €

## DOS DE CABILLAUD PLANCHA (4)\*

Réduction de vinaigre balsamique aux herbes, légumes du soleil  
crème d'ail noir

BOURGOGNE « LES DEUX DINDES »

Vin blanc : rond et suave, final tendu

16.00 €

6.00 €

# MENU DES PETITS



Petite Pizza "Ptichef" personnalisée (1.7)\*

7.00 €

OU

Poulet Croustillant, Frites (1.3)\*

OU

Fish & Chips (1.3.4)\*

Boisson au choix (eaux et softs)

1 Boule de glace au choix

## DESSERTS / GLACES

LE PANORAMIC (1.3.7)\*

5.50 €

Biscuit imbibé de crème anglaise au rhum

TATIN AUX POMMES & CRÈME FRAÎCHE (1.3.7)\*

5.50 €

Tarte aux pommes tatin et crème fraîche



d'Elvange

FONDANT AU CHOCOLAT (1.3.7)\*

6.00 €

Cuit minute

TUTIFRUTTI (3.7)\*

5.50 €

Palette de fruits et sorbets



du moment

COUPE GOURMANDE (1.3.7)\*

5.50 €

Coupe de glace vanille



morceaux de gâteau au chocolat

et chocolat fondu maison

GLACES & SORBETS AU CHOIX (3.7)\*



Vanille avec morceaux d'Oreo, rhum raisin, pêche jaune,  
fraise, citron vert, fruits rouges.

1 BOULE 2.75 €

2 BOULES 5.00 €

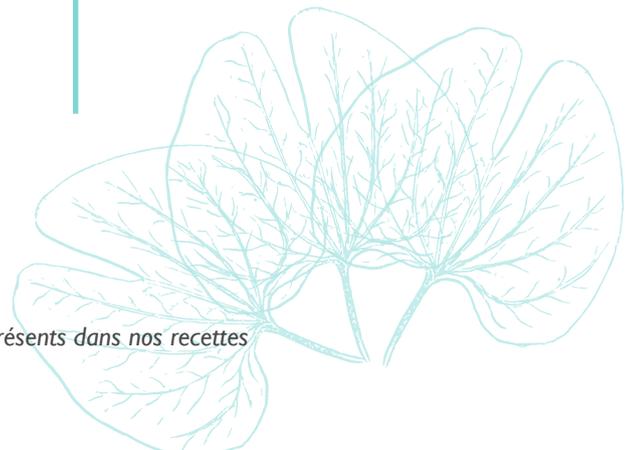
3 BOULES 6.00 €

SUPLÉMENTS :

0.50 €

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

\*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes



# À DÉGUSTER & PARTAGER

## VOYAGE AU COEUR DU TERROIR...

### FLAMM (1.7.10)\*

Crème fraîche et fromage blanc



d'Elvange, oignons et lard

9.00 €

2 PERS

### LES GRENOUILLES ASSOIFFEES



33 cl

5.50 €

Blondes, ambrées et bières selon la saison

## APÉRITIFS

HEINEKEN (Pression)

25 cl

2.90 €

AFFLIGEM BLONDE (Pression)

25 cl

2.90 €

PICON BIÈRE

25 cl

4.00 €

PANACHÉ

2.60 €

MARTINI BLANCO (14.4°)

5 cl

5.00 €

MARTINI ROSSO (14.4°)

5 cl

5.00 €

RICARD (45°)

2 cl

4.50 €

COCKTAIL "LE PANORAMIC" (13°)

25 cl

6.00 €

Royal Mojito au Champagne

## BIÈRES ARTISANALES

### LES GRENOUILLES ASSOIFFEES



33 cl

5.50 €

Blondes, ambrées et bières selon la saison

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

## VINS BLANCS

<b>ALSACE « BLACK PAPILLON » WOLFBERGER</b>	12 cl 75 cl	4.50 € 21.00 €
<i>(Fruits jaunes, équilibre, fraîcheur)</i>		
<b>SUD-OUEST « LA POULE AUX OEUFS D'OR » FAMILLE LAPLACE, 100 % MANSENG</b>	12 cl 75 cl	4.50 € 21.00 €
<i>(Rond, moelleux, fruité)</i>		
<b>MOSELLE « LA VIGNE AUX OISEAUX » DOMAINE LES BELIER AUXERROIS</b>	 12 cl 75 cl	5.50 € 24.00 €
<i>(Sec et minéral)</i>		
<b>BOURGOGNE « LES 2 DINDES » DOMAINE ANTOINE/OLIVIER CHARDONNAY</b>	12 cl 75 cl	6.00 € 27.00 €
<i>(Rond et suave, final tendu)</i>		

## VINS ROUGES

<b>BOURGOGNE BROUILLY "LA CHAPELLE DE VENENGE"</b>	12 cl 75 cl	4.50 € 21.00 €
<b>Gamay</b> <i>(Léger, floral)</i>		
<b>CÔTES DU RHÔNE BIO VILLAGES PLAN DE DIEU BIO DOMAINE PHILIPPE PLANTEVIN</b>	12 cl 75 cl	5.50 € 24.00 €
<b>Grenache syrah</b> <i>(Corsé, velouté)</i>		
<b>MOSELLE "DAN"</b> 	12 cl 75 cl	5.50 € 24.00 €
<b>DOMAINE DES BÉLIERS 100% Gamay</b> <i>(Fruité, épices douces)</i>		
<b>LANGUEDOC « LESTRAVERSES » AOC DOMAINE COURBISSAC Grenache, Syrah, Mourvèdre</b>	12 cl 75 cl	5.50 € 24.00 €
<i>(Minéral, fruits noirs)</i>		

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

# VINS ROSÉS

<b>PROVENCE IGP MED "GOURMANDISE"</b> (Fruité, aromatique)	12 cl 75 cl	4.00 € 20.00 €
<b>MOSELLE AOC VIGNOBLE DES DUCS</b> <b>VINS GRIS CÔTES DE TOUL</b> 	12 cl 75 cl	4.00 € 20.00 €
produit par l'ESAT VAL DE LORRAINE (Frais, fruité, avec une légère touche d'acidité)		
<b>PROVENCE IGP</b> <b>CHÂTEAU D'ESCARELLE-LES DEUX ANGES BIO</b> (Équilibré sur le fruit belle fraîcheur)	12 cl 75 cl	5.00 € 22.00 €

# CHAMPAGNE, CRÉMANTS ET MÉTHODE "CHAMPENOISE"

<b>CHAMPAGNE BRUT AOP</b> <b>"LOUIS CONSTANT"</b> (Fruité, complexité)	12 cl 75 cl	8.00 € 50.00 €
<b>OURY - SCHREIBER MOSELLE HENRY II BRUT</b>  <b>MÉTHODE « CHAMPENOISE »</b> (Équilibré, harmonieux)	12 cl 75 cl	5.50 € 25.00 €
<b>ALSACE CRÉMANT AOP</b> <b>"WOLFBERGER"</b> (Intense, fruité)	12 cl 75 cl	5.50 € 25.00 €

# SOFTS

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

# EAUX

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



## 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 et devient label MOSL !



## 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

**MAISON WAGNER**  
Charcuterie

**FERME DE BELAIR**  
Huiles, céréales, légumineuses

**LAITERIE D'ELVANGE**  
Beurre, crème, fromage blanc, fromage

**FERME DE VITTONCOURT**  
Glaces et sorbets

**BOUCHERIE NICOLAS**  
Viande, volaille...

**MOULIN DE FOULIGNY**  
Farine et céréales

**BIÈRE LA GRENOUILLE ASSOIFFÉE**  
Bières

**DOMAINE DES BÉLIERS**  
Vignoble

**DOMAINE OURY-SCHREIBER**  
Vignoble

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