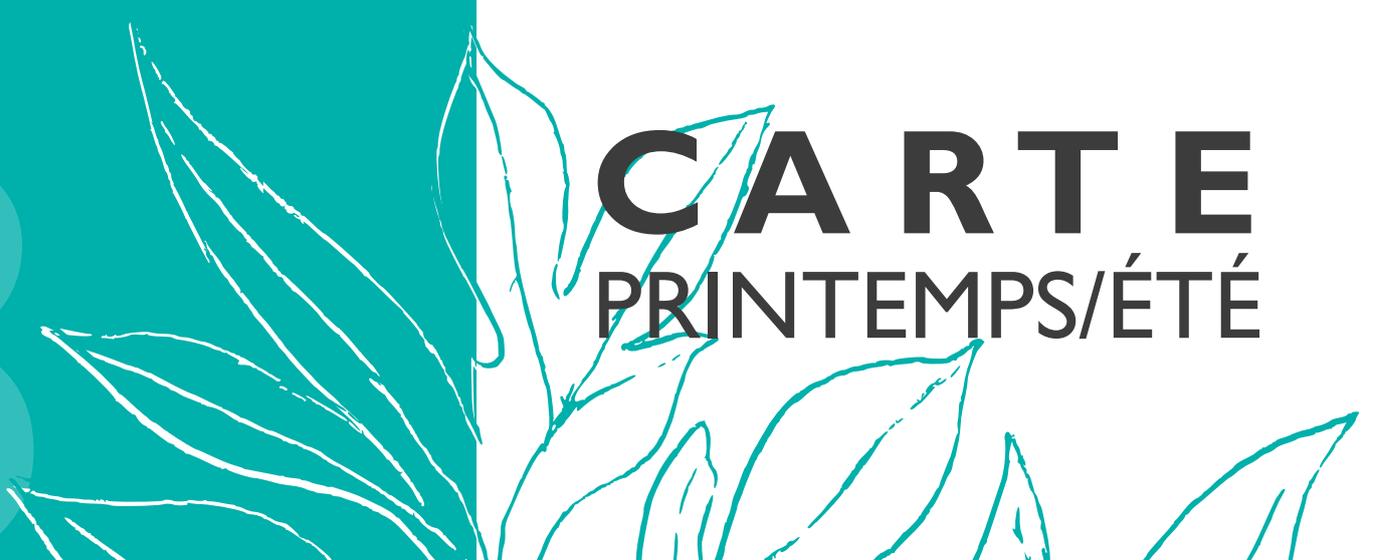


2
0
2
3



LE PANORAMIC
RESTAURANT DE L'ESAT SOLIDARITE

CARTE
PRINTEMPS/ÉTÉ



MENU

ENTRÉES

SALADE « SOLEIL » (1)*

Mesclun de salade, jambon séché, Burrata, tomates confites, gressins, vinaigrette au balsamique

Petite 7.50 €
Grande 14.00 €
Végé 6.00/12.00 €

SALADE PANORAMIC (1.3.10)*

Cœur de Romaine, suprême de volaille grillée, œuf parfait, croûtons et Grana Padano



Petite 7.50 €
Grande 13.00 €
Végé 6.00/12.00 €

SALADE « BIQUETTE » (1.7.8)*

Fromage de chèvre sur salade, vinaigrette miel et noix

Petite 6.50 €
Grande 12.00 €

TATAKI DE SAUMON (3.4)*

Cœur de filet de saumon mariné au Thé de Mirabelle et snacké

14.50 €

PÂTES ET WOKS

RAVIOLE RUCULA (1.7.8)*

Pesto de pistache et roquette, jambon sec, Pecorino et pistaches entières

Végé 14.50 €
12.00 €

CONCHIGLIONNI CAPONATA (1.7)*

Tomate, courgettes, aubergines, poivron, Ricotta et Grana Padano

12.00 €

WOK DE VOLAILLE (1.5.6.11)*

Nouilles, émincé de volaille et légumes frais au wok

Végé 14.50 €
12.00 €

WOK DE GAMBAS (1.2.6.11)*

Nouilles, gambas et légumes frais au wok

15.00 €

RIZ FRIT THAÏ CREVETTES & POULET (2.5.6.11)*

Riz sauté aux petits pois, omelette et légumes frais au wok



Végé 15.50 €
12.00 €

** toutes nos pâtes et woks peuvent être servis en version végétarienne

*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes

PIZZAS

TARTUFO (1.7)*

Crème , mozzarella, champignons, jambon sec, roquette et truffes

14.00 €

CAPRESE (1.7)*

Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, olives et pesto

13.00 €

MADAME (1.7)*

Tomate, mozzarella, oignons rouges, maïs, jambon cuit, ananas et curry

13.00 €

CHISTORA (1.7)*

Tomate, Mozzarella, Chorizo Ibérique, poivrons, aubergines et olives

13.00 €

TERRA E MARE (1.2.7)*

Tomate, Mozzarella, gambas, jambon sec, câpres, roquette et pesto

14.00 €

PLATS ACCORDS VINS & METS

LES GRILLADES

L'ENTRECÔTE (7)*

Entrecôte  grillée (250 gr +/-), sauce au 5 poivres
Frites fraîches

19.00 €

« LES DEUX VACHES » 2018 SUD OUEST

12 cl

5.50 €

CHÂTEAU AYDIE - 100 % Tannat

Vin rouge : structuré, fruité

LA PICANHA

Picanha grillée (200 gr +/-) « Salsa Criolla »

Frites fraîches et oignons grillés

20.00 €

« LES PETITS GRAINS »

12 cl

5.50 €

ST NICOLAS DE BOURGUEIL - 100 % Cabernet-Franc

Vin rouge : puissant, tannique

LE POULET (5.11)*

Suprême de poulet grillé, houmous et sauce toum, légumes grillés

« HÉRISSON » 2021

12 cl

5.50 €

DOMAINE JACQUES FRELIN - 100 % Chardonnay

Vin blanc : long, rond

LE TRAVERS DE PORC (1)*

Travers de porc mariné BBQ et grillé,
épi de maïs grillé et pommes de terre au four

MOSELLE BIÈRE « LES GRENOUILLES ASSOIFFÉES » 

33 cl

6.00 €

Brasserie artisanale à Vahl-les-Bénéstroff

LES TARTARES

LE CLASSIQUE

Bœuf haché, oignons, câpres, cornichons, persil et sauce tartare
Frites fraîches

17.00 €

« PAPILLON » IGP PROVENCE

12 cl

6.00 €

Cinsault Grenache

Vin rosé : fruits rouges

LE PANORAMIC (6.11)*

Bœuf haché, ail, coriandre, sésame, soja et oignons frits
Frites fraîches

17.00 €

« PAPILLON » IGP PROVENCE

12 cl

6.00 €

Cinsault Grenache

Vin rosé : fruits rouges

LA MER

TRILOGIE DE LA MER (2.4.7)*

Supions, gambas, saumon grillés sauce aïoli et risotto de
Fregola Sarda au Pecorino

17.00 €

« TOUR DE COCHON » MOSELLE



12 cl

6.00 €

DOMAINE OURY-SCHREIBER

Vin rosé : rond, rare

MENU DES PETITS



Petit Plat du Jour

8.00 €

OU

Poulet Croustillant, Frites (1.3)*

OU

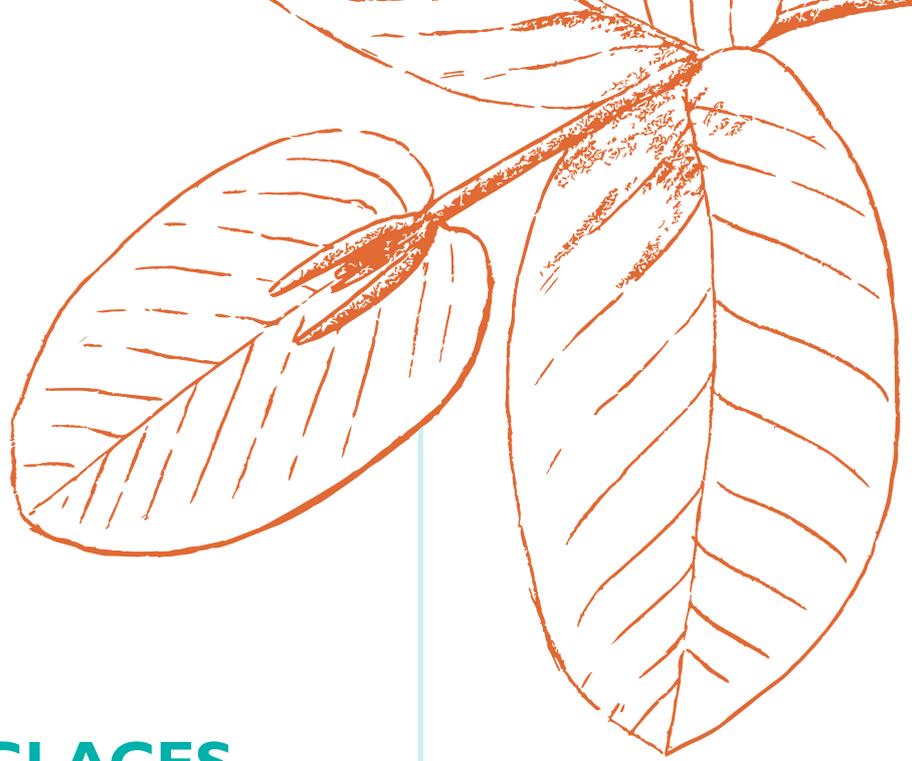
Mini Fish & Chips (1.4)*

Boisson au choix (eaux et softs)

I Boule de glace au choix

Surprise

*les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes



DESSERTS / GLACES

LE PANORAMIC (1.3.7)*

Biscuit Baba imbibé de rhum et de crème anglaise

6.50 €

LE GROS CHOUX (1.3.7)*

Glace vanille , amandes torréfiées et chocolat chaud

6.50 €

CARPACCIO ANANAS (3.7)*

Ananas frais et glace kiwi 

6.50 €

COOKIES AU CHOCOLAT (1.3.7.8)*

Glace au beurre de cacahuètes  et coulis caramel maison

6.50 €

TIRAMISU PISTACHE (1.3.7)*

Coulis aux framboises

6.50 €

GLACES & SORBETS AU CHOIX (3)*

Glace : vanille, beurre de cacahuètes, figues, cappuccino/tiramisu

Sorbet : kiwi, mangue, rhubarbe fraise

1 boule 3.95 €

2 boules 6.50 €

3 boules 7.50 €

SUPPLÉMENTS :

Chantilly, coulis fruits rouges, caramel beurre salé ou chocolat

0.50 €

APÉRITIFS

HEINEKEN (Pression)	25 cl	3.50 €
AFFLIGEM BLONDE (Pression)	25 cl	3.50 €
PICON BIÈRE PANACHÉ	25 cl	5.00 € 3.30 €
MARTINI BLANCO (14.4°)	5 cl	5.50 €
MARTINI ROSSO (14.4°)	5 cl	5.50 €
RICARD (45°)	2 cl	5.00 €

BIÈRES ARTISANALES

LES GRENOUILLES ASSOIFFÉES 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 PANOLIMÉ » Vin blanc Chardonnay, limonade, grenadine et citron vert	12 cl	6.50 €
« LE PANOSOFT » Jus d'orange, grenadine et menthe	25 cl	5.00 €

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

VINS BLANCS

SUD-OUEST « LA POULE AUX OEUFS D'OR »	12 cl	6.00 €
FAMILLE LAPLACE	75 cl	26.00 €
100 % Petit Manseng (Rond, moelleux, fruité)		
« LEVILAIN PETIT CANARD » 2020	12 cl	5.50 €
CHÂTEAU AYDIE SUD-OUEST	75 cl	24.00 €
100 % Gros Manseng (Facile, gourmand)		
« HÉRISSON » 2021	12 cl	5.50 €
DOMAINE JACQUES FRELIN	75 cl	24.00 €
100 % Chardonnay (Long, sec)		
QUATRE ÉLÉMENTS MOSELLE	12 cl	6.00 €
AOC OURY-SCHEIBER BIO	75 cl	26.00 €
Pinot gris / Auxerrois / Gewurztraminer (Fruité, agrumes)		



VINS ROUGES

“LE PETIT GRAIN”	12 cl	5.50 €
ST NICOLAS DE BOURGUEIL	75 cl	24.00 €
100 % Cabernet Franc (Puissant, tannique)		
“RENARD” 2022	12 cl	9.00 €
DOMAINE DES BÉLIERS	75 cl	38.00 €
100 % Pinot noir (Acidulé, cevisé)		
“LES DEUX VACHES” 2018	12 cl	5.50 €
CHÂTEAU AYDIE SUD-OUEST	75 cl	24.00 €
100 % Tannat (Structuré, fruité)		

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

VINS ROSÉS FRUITÉS

"GOURMANDISE" PROVENCE IGP MED (Fruité, aromatique)	12 cl 75 cl	5.50 € 24.00 €
"PAPILLON" IGP PROVENCE Cinsault Grenache (Fruits rouges)	12 cl 75cl	6.00 € 26.00 €
"TOUR DE COCHON" MOSELLE DOMAINE OURY-SCHREIBER (Rond, rare)	 12 cl 75 cl	6.00 € 26.00 €

CHAMPAGNE, CRÉMANTS ET MÉTHODE "CHAMPENOISE"

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

SOFTS

COCA COLA & COCA COLA ZÉRO	33 cl	3.50 €
ORANGINA	33 cl	3.50 €
SCHWEPPE 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		
VITTEL	50 cl 100 cl	2.80 € 5.00 €
EAUX GAZEUSES		
PERRIER	33 cl	3.50 €
SAN PELLEGRINO	50 cl 100 cl	4.00 € 5.50 €



LES CHAUDS

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



LES FORMULES DU JOUR

PLAT DU JOUR	11.50 €
ENTRÉE + PLAT	15.50 €
PLAT + DESSERT	15.50 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	18.50 €

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

LES COCOTTES VERTES

Œufs

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 «LES GRENOUILLES ASSOIFFÉES»

Bières

DOMAINE DES BÉLIERS

Vignoble

DOMAINE OURY-SCHREIBER

Vignoble

ESAT DE VARIZE (fruits/légumes)

ESAT VAL DE LORRAINE (vins)