RESTAURANT

LE PANORAMIC

afaedam

ESAT Solidarité

CARTE 2021-2022

MENU

ENTRÉES

SALADE AUTOUR DU CANARD (1.10)*
Cœur de salade, magret de canard fumé, foie gras de canard, croûtons et pignons de pins

Petite 8.20 €
Grande 14.00 €

SALADE PANORAMIC (7.10)*
Jeunes pousses, betteraves confites et fromage frais fumé à la vinaigrette au jus de betteraves

Petite 5.50 €
Grande 10.00 €

ŒUF PARFAIT (3.10)*
Œuf parfait sur velouté de carottes et butternut

6.20 €

CRUMBLE AUX POIS CASSÉS (1.7)*
Potage aux pois cassés et lard fumé en crumble

6.20 €

SAUMON MARINE MAISON (3.4)*
Huilegrette colza-citron

8.00 €

QUICHE LORRAINE À L'ANCIENNE (1.3.7.10)*
Lard paysan, fuseau Lorrain, oignons et emmental

6.20 €

PÂTES ET WOK

FETTUCINE ALFREDO (1.7)*
Crème, parmesan, jambon séché

11.00 €

SPAETZLE (1.7)*
Crème, champignons, lard paysan et munster

10.50 €

RAVIOLE DU DAUPHINE (1.7.14)*
Petites coquilles de pétoncle crème d'ail et salade d'herbes

14.00 €

CONCHIGLIONI (1.7)*
Tomate, ricotta et épinards

10.50 €

WOK DE VOLAILLE (1.5.6.11)*
Nouilles, émincé de volaille et légumes frais au wok

12.50 €

WOK DE GAMBAS (1.2.5.6.11)*
Nouilles, gambas et légumes frais au wok

14.00 €

**les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes*

PIZZAS

FLAMM (1.7.10)* — **8.00 €**
Crème, oignons et lard paysan
Supplément : munster au cumin (1.7.10)* — **9.50 €**

PIZZA SALMONE (1.4.7)* — **11.00 €**
Tomate, mozzarella, saumon fumé, crème et pesto

TERRA (1.7)* — **11.00 €**
Tomate, mozzarella fraîche, jambon, chorizo et poivrons confits

CHEVRETTE (1.7.8)*
Tomate, mozzarella, chèvre, noix, miel, roquette — **10.00 €**

PLATS
ACCORDS VINS & METS

PICANHA DE BŒUF « BLACK ANGUS » FRITES (7)* — **18.00 €**
Beurre rouge aux échalotes
Vin : Côte du Rhône "St Cécile" au verre. — **5.00 €**

ENTRECÔTE DE BŒUF « LORRAINE » FRITES (7)* — **17.50 €**
(250 gr +-) sauce aux 5 baies
Vin : Bordeaux Grave AOP "Grabas" au verre. — **4.50 €**

MAGRET DE CANETTE POMMES DE TERRE ÉCRASÉES — **17.00 €**
Sauce aux mirabelles
Vin : Moselle "Dan" Les Béliers au verre. — **5.50 €**

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE
LÉGUMES DE SAISON — **13.90 €**
Vierge aux maïs frais
Vin : Rosé Provence IGP "Gourmandise" au verre. — **4.00 €**

DOS DE SANDRE SUR CHOUCROUTE (4.7)* — **16.00 €**
Beurre vert au lard et vin de Moselle
Vin : Moselle "Les quatre éléments" au verre. — **5.00 €**

**les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes*

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	
1 Boule de glace au choix	

FROMAGE DESSERTS & GLACES

MUNSTER FONDU (7)*	**6.20 €**
Munster cumin	
TARTE FINE AUX POMMES (1.3.7)*	**5.50 €**
Pâte feuilletée aux pommes et glace vanille	
LE PANORAMIC (1.3.7)*	**5.50 €**
Biscuit imbibé de crème anglaise au rhum	
PROFITEROLE LORRAINE (1.3.7)*	**5.50 €**
Choux, glace mirabelle, et sauce chocolat	
CRÈME BRÛLÉE (3.7)*	**5.50 €**
TIRAMISU MANDARINE (1.3.7)*	**5.50 €**
Biscuit de Reims, mandarine, mascarpone et Grand Marnier	
GLACES AU CHOIX (3.7)*	**1 BOULE 2.75 €**
SORBETS AU CHOIX (3)*	**2 BOULES 5.00 €**
	3 BOULES 6.00 €
SUPPLÉMENTS :	
Chantilly, coulis de fruits rouges, caramel ou chocolat	**0.50 €**

**les chiffres correspondent aux allergènes présents dans nos recettes*

BOISSONS

VINS BLANCS

MOSELLE AOC **OURY-SCHEIBER** **« LES QUATRE ELEMENTS »** (Boisé, long en bouche)	**75 cl** **12 cl**	**22.00 €** **5.00 €**
ALSACE AOP **"WOLFBERGER BLACK PAPILLON"** (Fruits jaune, équilibre, fraicheur)	**75cl** **12 cl**	**20.90 €** **4.50 €**
MOSELLE PINOT GRIS / GEWURZTRAMINER **OURY - SCHEIBER «Maréchal Fabert»** (Fraîcheur, Moelleux)	**75 cl** **12 cl**	**20.00 €** **4.00 €**

VINS ROSÉS

COTES DE PROVENCE IGP MED **"CUVÉE ANAIS"** (Fruité, limpide)	**75 cl** **12 cl**	**20.00 €** **4.00 €**
PROVENCE IGP MED **"GOURMANDISE" Verre** (Fruité, aromatique)	**75 cl** **12 cl**	**20.00 €** **4.00 €**
MOSELLE AOC VIGNOBLE DES DUCS **VINS GRIS CÔTES DE TOUL** PRODUIT PAR ESAT VAL DE LORRAINE (Frais, fruité, avec une légère touche d'acidité)	**75 cl** **12 cl**	**20.00 €** **4.00 €**

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

VINS ROUGES

BROUILLY AOP	**75 cl**	**23.50 €**
"LA CHAPELLE DE VENENGE"	**37.5 cl**	**17.90 €**
(Rondeur, floral)	**12 cl**	**5.00 €**
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES	**75 cl**	**23.50 €**
SAINTE-CÉCILE AOC BIO	**12 cl**	**5.00 €**
DOMAINE PHILIPPE PLANTEVIN		
(Corsé, velouté)		
GRAVE BORDELAIS AOP	**75 cl**	**21.50 €**
"GRABAS"	**12 cl**	**4.50 €**
(Souple, gourmand)		
MOSELLE "DAN" PINOT NOIR	**75 cl**	**24.00 €**
DOMAINE DES BÉLIERS	**12 cl**	**5.50 €**
(Fruité, épices douces)		

CHAMPAGNE, CRÉMANTS ET MÉTHODE "CHAMPENOISE"

CHAMPAGNE BRUT AOP	**75 cl**	**50.00 €**
"LOUIS CONSTANT"	**12 cl**	**8.00 €**
(Fruité, complexité)		
OURY - SCHREIBER		
MOSELLE HENRY II		
MÉTHODE « CHAMPENOISE »	**75 cl**	**25.50 €**
(Équilibré, harmonieux)	**12 cl**	**5.00 €**
ALSACE CRÉMANT AOP	**75 cl**	**25.00 €**
"WOLFBERGER"	**12 cl**	**5.00 €**
(Intense, fruité)		

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

À DÉGUSTER & PARTAGER

VOYAGE AU COEUR DU TERROIR...

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE ARTISANALE (1)*		**4.80 €** / personne
FLAMM (1.7.10)* Crème, oignons et lard paysan		**8.00 €** / 2 personnes

APÉRITIF

HEINEKEN (Pression)	**25 cl**	**2.90 €**
AFFLIGEM BLONDE (Pression)	**25 cl**	**2.90 €**
PICON BIÈRE	**25 cl**	**4.00 €**
BIÈRES "QUERCUS" Brasserie du Tichemont Sainte-Marie-aux-Chênes	**33 cl**	**4.50 €**
PANACHÉ	**25 cl**	**2.60 €**
MARTINI BLANCO ou ROSSO (14.4°)	**5 cl**	**5.00 €**
RICARD (45°)	**2 cl**	**3.50 €**
COCKTAIL "LE PANORAMIC" (13°) Crémant et crème de fraises des bois	**12 cl**	**5.50 €**

EAUX & SOFTS

EAUX PLATES		
VITTEL	**50 cl**	**2.30 €**
	100 cl	**4.50 €**
EAUX GAZEUSES		
PERRIER	**33 cl**	**3.00 €**
SAN PELLEGRINO	**50 cl**	**3.50 €**
	100 cl	**5.00 €**
COCA COLA & COCA COLA ZÉRO	**33 cl**	**3.20 €**
ORANGINA	**33 cl**	**3.20 €**
SCHWEPPES AGRUM	**33 cl**	**3.20 €**
FUSTEA PÊCHE BLANCHE	**33 cl**	**3.20 €**
DIABOLO	**5 cl**	**2.50 €**
JUS DE FRUITS (POMME, ORANGE, TOMATE, PÊCHE, ABRICOT, FRAISE)	**25 cl**	**3.20 €**
MOSLCOLA Brasserie du Tichemont Sainte-Marie-aux-Chênes	**33 cl**	**3.50 €**
LIMONADE DE MIRABELLE Brasserie du Tichemont Sainte-Marie-aux-Chênes	**33 cl**	**3.50 €**

LES CHAUDS

EXPRESSO	1.60 €
ALLONGÉ	2.50 €
THÉS ET INFUSIONS	2.30 €

LES FORMULES DU JOUR

PLAT DU JOUR	10.50 €
ENTRÉE + PLAT	14.50 €
PLAT + DESSERT	14.50 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	17.50 €

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

ESAT VAL DE LORRAINE
Vignoble

DOMAINE OURY-SCHREIBER
Vignoble

DOMAINE DES BÉLIERS
Vignoble

BRASSERIE TICHEMONT
Brasseur artisanal

FERME DE BELAIR
Pâtes, huiles, graines...

FERME DE VITTONCOURT
Glaces

BOUCHERIE NICOLAS
Boeuf, volaille...

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