

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 coriande, 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 €

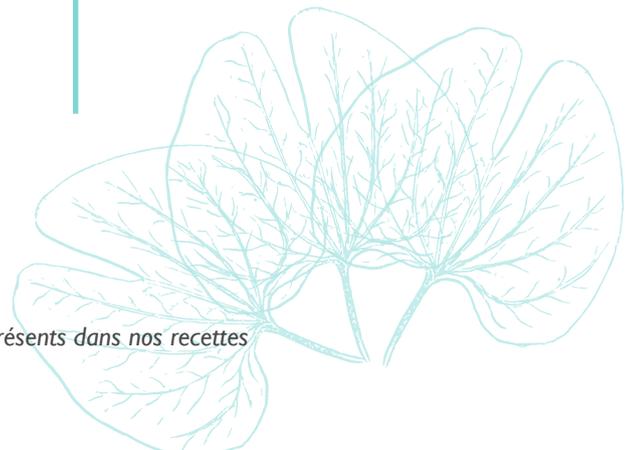
3 BOULES 6.00 €

SUPPLÉMENTS :

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

Blondes, ambrées et bières selon la saison

33 cl

5.50 €

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 €

BIÈRES ARTISANALES

LES GRENOUILLES ASSOIFFEES

Blondes, ambrées et bières selon la saison

33 cl

5.50 €

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

VINS BLANCS

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

VINS ROUGES

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

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

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 		
MÉTHODE « CHAMPENOISE »	12 cl	5.50 €
(Équilibré, harmonieux)	75 cl	25.00 €
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	33 cl	3.00 €
DIABOLO	33 cl	2.50 €
JUS DE FRUITS (POMME, ORANGE, TOMATE)	25 cl	3.20 €

EAUX

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 €



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 !



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)

