

S U P E R

★★★★★

LE PANORAMIQUE

★★★★★

B E S S E

La carte du restaurant Le Panoramique est intégralement élaborée par notre chef de cuisine Thomas Celma, hiver comme été.

INSTANT APERITIVO À PARTAGER

FOCACCIA : pizza apéritive à l'ail et au romarin, à partager 9,90€

BURRATA GRANDE : roquette, burrata, spianata, tomates confites, crème balsamique 15,90€

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE ITALIEN 9,90€/pers.

PÂTÉ EN CROûTE du moment 9,90€

RENCONTRE EN TERRE AUVERGNATE

LA BOÎTE YSSOIRIENNE : fromage gratiné fabriqué pour nos 3 restaurants par la fromagerie familiale Houlbert, accompagnement frites incurvées, charcuterie et salade verte 20,90€

LA FAMEUSE TRUFFADE DU PANORAMIQUE cuite et servie dans sa poêle accompagnée de jambon de pays supérieur, lards et salade 18,90€/pers.

PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT (300 g.), frites, salade 23,90€

RENCONTRE EN TERRE ITALIENNE

GRATIN DE PÂTES AU FOUR DU MOMENT 17,90€

NOS PIZZAS

4 FROMAGES : base crème, gorgonzola, mozzarella, cantal, Saint Nectaire 18,00€

PIC-PIC : base tomate, tomates, mozzarella, spianata, poivrons, olives noires 16,90€

TARTUFO : crème à la truffe, mozzarella, burrata, charcuterie italienne, tomates confites, copeaux de truffe, huile de truffe, roquette 21,50€

BURRATA : base tomate, mozzarella, roquette, burrata, charcuterie italienne, tomates confites, pesto génois 19,50€

MARGHERITA : base tomate, mozzarella, tomates cerises, olives noires, pesto et origan 13,90€

REINE : base tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella 15,90€

FERMIÈRE : base crème, poulet, champignons, mozzarella, St Nectaire, pesto génois 16,90€

Suppléments : burrata 5,50€, œuf 1,80€, autre supplément ou changement 3€

FORMULE DU MIDI

plat du jour + dessert du jour
13,90€

RENCONTRE EN TERRE SUCRÉE

Fromage blanc 5,90€

Dessert du jour 6,90€

Glaces Fermières du Cantal (voir notre carte de glaces)

Panna cotta coulis au choix 6,90€

Tiramisu du moment réalisé dans le respect de la tradition italienne 7,50€

Coupe Panoramique : 2 boules au choix, coulis au choix (caramel beurre salé, chocolat, myrtille, crème de marron, Nutella) 7,50€

Calzone au Nutella 8,50€



Flasher le code et retrouver la carte des allergènes

CARTE DES VINS

100% producteurs - artisans

VINS ROUGES

12 cl 25 cl 75 cl

CÔTES DU RHÔNE AOP DOMAINE TOURBILLON BENJAMIN TOURBILLON à LAGNES - (84) « Concentré - Charpenté - Gorgé de Soleil »	5€	10€	30€
CÔTES D'Auvergne VINCENT AUZOLLE - CEBAZAT - (63) « Local - Gamay - Petits Fruits Rouges »	4,70€	9,40€	28,20€
HERAULT IGP « LE LOUP DANS LA BERGERIE » - FAMILLE ORLIAC à VALFAUNES (34) « Fruité - Facile - Gourmand »			35€
JULIÉNAS LES CHANORIERS DOMAINE GUILLOT GONIN à VILLIÉ MORGON (69) « Finesse - Régisse - Équilibré »	6,50€	13€	39€
CHINON AOP DOMAINE RAFFAULT - JEAN MAURICE RAFFAULT à SAVIGNY EN VERON (37) « Cabernet Franc - Équilibré - Fruits rouges »			30€
CROZES HERMITAGE VIEILLES VIGNES DOMAINE MURINAIS LUC TARDY à BEAUMONT MONTEUX (26) « Boisé - Fruits Noirs - Puissant »			59€
SICILE IGT ITALIE NERO d'AVOLA « DA VERO » à PALERME « Typique - Charnu - Racé »	6€	12€	36€
VINS ROSÉS	12 cl	25 cl	75 cl
Notre sélection Château Pépusque, propriété de Christophe URIOS (entraîneur de l'ASM) ROSÉ 2023 (AOP MINERVOIS)			32,40€
CÔTES D'Auvergne VINCENT AUZOLLE - CEBAZAT - (63) « Rafraîchissant - Régional - Frais »	4,70€	9,40€	28,20€
ITALIE MONFERRATO ANCORA PIEMONTE « Belle tenue en bouche - Rond - Harmonieux »	5,70€	11,40€	34,20€
VINS BLANCS	12 cl	25 cl	75 cl
CHARDONNAY PRESTIGE PREIGNE LE NEUF - BEATRICE LASSERRE à VIAS (34) « Rond - Touche de boisé - Ample »	4,70€	9,40€	28,20€
ST POURCAIN AOP DOMAINE BONVIN - FAMILLE BONVIN à LOUCHY MONTFAND - (03) « Fraicheur - Vivacité - Typé »	4,90€	9,80€	28€
LA FRANGINE IGP PÉRIGORD CHÂTEAU MOULIN CARESSE FAMILLE DEFFARGE à SAINT ANTOINE DE BREUILH (24) « Tendre - Fruité - Charmeur »	5€	10€	30€

MOSCATO D'ASTI ALESIA à
ALBA ITALIE
« Fines bulles - Douceur -
Réconfortant »

7,50€ 15€ 44€

CHAMPAGNE

75 cl

CHAMPAGNE HATON ET FILLES

65€

BIÈRE

demi pinte

Bière blanche « La Bergère »
sélection du Panoramique brassée
par la brasserie des Monts
d'Auvergne

4,60€ 9,20€



COCKTAILS

AMÉRICANO 8,50€

Vermouth Gaulois, Campari, Eau gazeuse

Créé en 1860 à Milan au Gaspard Campari's (fréquenté par Verdi, Edouard VII, Hemingway...). Son nom d'origine mixait les deux villes d'où sont originaires ses 2 composants : « Milano-Torino ». La clientèle américaine de passage demandait régulièrement un rajout d'eau gazeuse et l'a ensuite exporté aux États-Unis pendant la prohibition : le Campari vendu en pharmacie était autorisé ! Les Italiens ont donc baptisé cette version pour rendre hommage aux consommateurs américains.

NEGRONI 8,50€

Vermouth Gaulois, Campari, Gin Auvergnat

Variante de l'Americano le Negroni a été inventé à Florence (Italie), en 1919 Le Comte Camillo Negroni proposa au barman Fosco Scarelli de renforcer l'apéritif en utilisant les mêmes ingrédients, mais sans l'eau gazeuse et en ajoutant du gin qu'il avait découvert pendant ses voyages à Londres

SPRITZ ZESTE 8,50€

Liqueur de Zeste, Martini Fiero, Prosecco, Eau Gazeuse

Variante du célèbre Spritz

ZESTE PÉTILLANT 8€

Liqueur de Zeste & Prosecco



**DISTILLERIE GENESTINE
FAMILLE JOLIVET À
CLERMONT-FERRAND**

« Fondée en 1845 et Réveillée en 2021 »

ROYAL MENTHE DE CLERMONT-FD 6,50€

Uniquement de la Menthe poivrée bio, de l'eau de source d'Auvergne et du sucre Français. Une liqueur de menthe de qualité pour agrémenter vos fins de repas.

LIMONCELLO DE CLERMONT « ZESTÉS » 6€

Liqueur de citron, dit « Limoncello »

Uniquement des citrons feuilles frais de Sicile, zestés à la main. Du zeste, du sucre de France, de l'eau d'Auvergne. Un limoncello, facile à boire, gorgé de citron naturel.

VERMOUTH AUVERGNAT LE GAULOIS 6€

Vermouth Rouge, à base de gamay d'Auvergne et de macération d'une quinzaine de plantes et d'épices, dont la liste est secrète. Un vermouth-apéritif de grande qualité.