



LE PANORAMIC

MENU A 60 €

La Salade de Poulpe

Salade accompagnée de julienne de carottes et de courgettes, tomates, zestes de citron et poulpes marinés (5.12.14)

Octopus salad with carrots, zucchini, tomatoes and zest of lemon

OU

Le Foie Gras de Canard

Foie gras de canard accompagné de son tatin de pommes caramélisées au miel et de ses pousses de salade (1.3.5.12)

Duck foie gras with upside-down honey caramelized apple

f

Le Filet de Loup

Filet de loup aux olives, pignons et câpres, accompagné de son écrasé de pommes de terre au citron et pousses d'épinards (4.5.8.12)

Bass fillet with olives, pine nuts and caper, accompanied with mashed potatoes flavored with lemon and spinach sprouts

OU

Le Quasi de Veau

Quasi de veau rôti accompagné de sa marmelade de pommes de terre, verpe de bohême et son jus de viande (1.9.12)

Tender veal with potatoes marmalade, mushroom and its sauce

f

Choix du dessert à la carte





LE PANORAMIC

LA PREMIÈRE VAGUE

La Mozzarella di Buffala

18 €

Mozzarella di Buffala, tomates, basilic et huile d'olive balsamique (5.7.12)
Mozzarella di Buffala, tomatoes, basil and olive oil

Le Tian d'Aubergines

18 €

Tian d'aubergines au chèvre et aux amandes, avec son crispy de jambon cru et son coulis de tomates tranchées au basilic (5.7.8.12)
Eggplant tian with goat cheese and raw ham, almonds and tomato coulis

La Soupe de Poissons

19€

Soupe de poissons accompagnée de sa rouille, son emmental râpé et de ses croûtons (2.3.4.9.12)
Fish soup with rouille, grated emmental and croutons

La Focaccia à la Provençale

21 €

Focaccia à la Provençale, gambas rôties, sucrine et sauce à manger (1.2.5.12)
Provençal focaccia with roasted prawns and sauce

La Salade de Poulpe

22 €

Salade accompagnée de julienne de carottes et de courgettes, tomates, zestes de citron et poulpes marinés (5.12.14)
Octopus salad with carrots, zucchini, tomatoes and zest of lemon

Le Tartare de Loup

22 €

Tartare de loup au citron confit et à l'huile d'avocat accompagné de son mélange d'herbes, tomates confites et salade (4.5.12)
Bass tartar with lemon confit, avocado oil accompanied by tomatoes and salad

Le Foie Gras de Canard

23 €

Foie gras de canard accompagné de son tatin de pommes caramélisées au miel et de ses pousses de salade (1.3.5.12)
Duck foie gras with upside-down honey caramelized apple





LE PANORAMIC

CÔTÉ MER

Aïoli à la Provençale

28 €

Le traditionnel aïoli provençal avec ses pommes de terre, carottes, choux fleurs, brocolis, haricots verts, œuf dur et son cabillaud (3.4.9.13)

Provençal aioli with potatoes, carrots, cauliflower, broccoli, green beans, boiled egg and cod

Le Filet de Rouget

28 €

Filet de rouget accompagné de son risotto au basilic et sa mini ratatouille (4.12)

Red mullet fillet accompanied with basil risotto and ratatouille

Le Filet de Loup

29 €

Filet de loup aux olives, pignons et câpres, accompagné de son écrasé de pommes de terre au citron et pousses d'épinards (4.5.8.12)

Bass fillet with olives, pine nuts and caper, accompanied with mashed potatoes flavored with lemon and spinach sprouts

La Sole

32 €

Sole cuite sur l'arête, pommes de terre vapeur et ses légumes du moment (4.9)

Sole cooked on the edge, steamed potatoes and vegetables of the moment

La Pêche du jour

10 €

Daurade ou Loup grillé ou en croûte de sel (4)

les 100g Grillés

Sea bream or bass in salt crust or grilled

12 €

les 100g en croûte de sel





LE PANORAMIC

CÔTÉ TERRE

Le Quasi de Veau

28 €

Quasi de veau rôti accompagné de sa marmelade de pommes de terre, verpe de bohême et son jus de viande (1.9.12)
Tender veal with potatoes marmalade, mushroom and its sauce

Le Gigot d'Agneau

28 €

Gigot d'agneau aux herbes de Provence cuit au sautoir, gnocchi à la romaine et concassé de tomates accompagné de sa sauce à manger (1.5.7.9.12)
Roast leg of lamb with herbs of Provence, gnocchi, crushed tomatoes and its sauce

Le Filet de Bœuf

32 €

Filet de bœuf avec sa tapenade d'olive, pommes darphin et mûlée de poireaux, accompagné de son jus réduit (1.4.5.9)
Tenderloin with olive tapenade, darphin potatoes, leeks and its sauce

Viandes d'origine Européenne



Prix nets – Taxes et service compris
Net Prices – All taxes included



LE PANORAMIC

L'ÉVASION SUCRÉE

La Palette de Sorbets et Glaces (3 boules) 12 €

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Caramel beurre salé, Cassis, Citron vert, Framboise, Mangue ^(3.7.12)

Ice cream, sorbets

Le Café Gourmand 12 €

Gourmet coffee (1.3.7.8.12.13)

Le Clafoutis aux Griottes 12 €

Clafoutis aux griottes et sa glace à la cerise (1.3.7.8.12)

Cherry clafoutis with its cherry ice cream

Le Chocolat Glacé 13 €

Moelleux au chocolat avec sa glace vanille et sa confiture de lait (1.3.7.12.13)

Chocolate cake with vanilla ice cream and milk jam

La Tarte au Citron 13 €

Tarte au citron et son sorbet citron (1.3.12)

Lemon pie with its lemon sorbet

Le Tiramisù aux Fruits Rouges 13 €

Tiramisù aux fruits rouges ^(3.7.12)

Red berries tiramisu

Les Fromages

Assiette de fromages, confiture et pousses de salade ⁽⁷⁾

Selection of refined cheeses, jam and salad

ƒ 5 pièces 11 €

ƒ Plateau découverte de fromages avec accord vin 18 €





INFORMATION ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poisson
5. Arachide
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin
14. Mollusques

