

LES ENTRÉES

La Salade Niçoise 18 €

Haricots verts, tomates, œuf dur, poivrons, thon, anchois, oignon rouge, céleri branche ^(3.4.9.13)

Green beans, tomatoes, boiled egg, peppers, tuna, anchovies, red onion, celery branch

Le Tian d'Aubergines 18 €

Tian d'aubergines au chèvre et pignons de pin, pesto basilic et son coulis de tomates à l'huile d'olive ⁽¹²⁾

Eggplant tian with goat cheese, pine nuts, pesto basil and tomato coulis

La Poêlée de Seiches 19€

Poêlée de seiches aux épices, panisse croustillante aux aromates ^(1.14)

Pan-fried cuttlefish with spices, crispy panisse with herbs

La Salade dite « à la César » 19 €

Volaille, avocats, tomates, croutons, œuf mollet, sauce César, anchois, romaine ^(1.3.4.10)

Poultry, avocados, tomatoes, croutons, boiled egg, Caesar sauce, anchovies, salad

Le Tartare de Bar 20 €

Tartare de bar au citron confit et tomates, accompagné de gingembre, mélange d'herbes et huile d'avocat ^(4.5.12)

Bass tartar with lemon confit and tomatoes, accompanied by ginger, herbs and avocado oil

La Focaccia à la Provençale 21 €

Focaccia à la Provençale, gambas rôties, sucrose et sauce à manger ^(1.2.5.12)

Provençal focaccia with roasted prawns and sauce

Le Foie Gras de Canard 21 €

Foie gras de canard mi-cuit accompagné de son chutney de figues, ses toasts et son mélange japonais ^(1.12)

Half-cooked duck foie gras with fig chutney, toasts and Japanese mixture





LE PANORAMIC

CÔTÉ MER

Les Filets de Maquereaux 24 €

Filets de maquereaux caramélisés, quinoa en taboulé et yoghourt grec à la menthe (4.7.9)

Caramelized mackerel fillets, quinoa tabbouleh and Greek mint yogurt

Le Risotto 28 €

Risotto de gambas au basilic Genovese, champignons du moment (2.7)

Genovese basil prawn risotto with mushrooms

Le Filet de Lotte 29 €

Filet de lotte au chorizo, bulbe de fenouil au coulis de homard (2.5.12)

Monkfish fillet with chorizo, fennel bulb with lobster coulis

Le Filet de Bar 30 €

Filet de bar, garniture d'un aioli, crevettes, bulots, pommes de terre, haricots verts, carottes, œuf dur, fenouil, betteraves Chioggia (2.3.4.13)

Bass fillet with aioli, shrimp, whelks, potatoes, green beans, carrots, hard-boiled egg, fennel, beets

Les Filets de Sole 30 €

Filets de Sole dorés au beurre ½ sel, patates douces et avocats, sauce vierge acidulée (4.8.12)

*Sole fillets oven-baked with half-salted butter, sweet potatoes and avocados
With sauce*





LE PANORAMIC

CÔTÉ TERRE

Le Suprême de Volaille

25 €

Suprême de volaille jaune, céréales cuites comme un taboulé, moutarde violette (1.9.10)

Chicken Supreme, cereals tabbouleh and purple mustard

Le Filet de Veau

27 €

Filet de veau cuit au sautoir, accompagné de champignons et légumes du moment, jus réduit (7.9.12.13)

Veal fillet with mushrooms, vegetables of the moment and sauce

La Noisette d'Agneau

28 €

Noisette d'agneau rôtie et parfumée au piment d'Espelette et romarin, gnocchi à la romaine, concassée de tomates, sauce à manger (1.7.9.12)

Roasted lamb flavored with Espelette pepper and rosemary, accompanied with Gnocchi, crushed tomatoes and sauce

Le Filet de Bœuf

32 €

Filet de bœuf aux morilles, gratin de pommes de terre fumées et crème soubise (7.9.12)

Filet of beef with morels, smoked potato gratin and cream

Viandes d'origine Européenne



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



LE PANORAMIC

LES DESSERTS

La Palette de Sorbets et Glaces (3 boules) 10 €

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Caramel beurre salé, Fromage blanc, Cassis, Framboise, Fraise, Ananas, Mangue, Fruit de la passion (3.7.8.12)
Ice cream, sorbets

Le Café Gourmand 12 €

Café ou Thé gourmand et ses plaisirs sucrés (1.3.7.8.12)
Gourmet coffee or Tea

Comme une Tarte au Citron 13 €

Billes de spéculos, sorbet au fromage blanc, crème citron et meringue italienne (1.3..7.12)
Speculos, white cheese sorbet, lemon cream and italian meringue

L'Ananas Confit 13 €

Ananas confit et crème légère au rhum avec ses éclats de meringue et son sorbet ananas (3.7.12)
Candied pineapple, light cream with rum and meringue chips with pineapple sorbet

Le Sablé Pistache 14 €

Sablé Pistache aux fruits rouges, mousseline et sorbet framboise (1.3.7.8.12)
Pistachio shortbread with red berries, mousseline and Raspberry sorbet

Les Fromages

Assiette de fromages, confiture de figue et pousses de salade (5.7.12)
Selection of refined cheeses, jam and salad

℣ 5 pièces 11 €

℣ Plateau découverte de fromages avec accord vin 18 €





LE PANORAMIC

MENU A 55 €
(Au choix)

La Salade Niçoise
Le Tian d'Aubergines
La Poêlée de Seiches
La Salade dite « à la César »
La Focaccia à la Provençale



Les Filets de Maquereaux
Le Filet de Bar
Le Suprême de Volaille
Le Filet de Veau



La Palette de Sorbets et Glaces (3 boules)
Comme une Tarte au Citron
L'Ananas Confit



LES SUGGESTIONS DU CHEF

La Pêche du jour 10 €
Daurade ou Bar 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

Les Huitres de Tamaris N°2 19 €
6 Huitres (origine selon arrivage), accompagnées de salade du marché
et condiments ^(2.12.14)
Oyster with salad and condiments

La Côte de Bœuf (pour 2 personnes)- De 800g à 1 000g 64 €
Accompagnée de gratin de pommes de terre fumé et sauce aux morilles
Rib of beef accompanied with smoked potato gratin and morel sauce

MENU ENFANT (Jusqu'à 12 ans) 15 €

- ∴ Petites tomates et mozzarella au basilic
- ∴ Jambon blanc, salade
- ∴ Melon au jambon cru

- ∴ Pennes Napolitaine, Bolognaise ou au Pistou
- ∴ Poitrine de volaille, légumes et frites
- ∴ Goujonnettes de poisson, légumes et pommes de terre

- ∴ Salade de fruits
- ∴ Glace ou sorbet
- ∴ Fromage blanc et son coulis de fruits rouges





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

