

LE PANORAMIC

LES ENTRÉES

La Salade Niçoise *(uniquement le midi)*

Mélange Japonais, émincé de poivron coloré, haricot vert, tomate, céleri branche, oignon rouge, œuf dure {3.4.9}

17 €

La Salade dite « à la César » *(uniquement le midi)*

Volaille, salade romaine, avocat, pain frit, œuf mollet, anchois, sauce César {1.3.4}

17 €

Tomates à l'ancienne Mozzarella di Buffala

Tomates Multicolores, mozzarella di Buffala, fleur de sel, pistou de basilic, Vinaigre Balsamic {7}

20 €

Carpaccio de Loup au citron confit

Loup, Mélange d'herbe, citron confit, échalote au vinaigre, huile d'olive au citron {4}

22 €

Carpaccio de Bœuf aux truffes d'été

Bœuf, Salade roquette, huile de d'olive, fleur de sel, poivre, truffe

26 €

La Poêlée de Seiches aux épices

Seiches, tomate cerise, poivrons, oignons, panisse croustillante, pistou de basilic {14}

19 €

La Focaccia à la Provençale

Focaccia, concassée de tomates, gambas rôties, salade sucrine et sauce à manger {1.2.3.9}

19 €

Pressée de Foie Gras aux pruneaux

Pressée de Foie gras, pruneaux au thé fumé, pousse du jardin, toasts {1}

23 €



LE PANORAMIC



CÔTÉ MER

Filets de Maquereaux caramélisé

24 €

Filets de maquereaux, quinoa en taboulé, sauce yaourt grec à la menthe {7.4.9}

Risotto Gambas aux truffes d'été

36 €

Risotto, gambas, crème de parmesan, tuile de parmesan, copeaux de Truffe d'été {2}

Dos de loup rôti cuit lentement

27 €

Loup, écrasé de pomme de terre, pousse d'épinard, sauce vierge : Tomate, olive noire, câpre, citron, huile d'olive {4.8}

Aïoli provençal et légumes du moment

28 €

Cabillaud, gambas, bulots, œuf dur, carotte, haricot vert, céleri, brocolis, choux fleur {7.4.2.3.14}



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

LE PANORAMIC



CÔTÉ TERRE

Le Suprême de Volaille jaune

24 €

*Volaille jaune cuite sous vide, marmelade de pomme de terre,
Légume vert et jus court {7.9}*

Le Filet de Veau cuit au sautoir

27 €

*Filet de Veau accompagné de champignons, légumes du
moment et sauce aux morilles {7.9.12.13}*

Noisette d'Agneau rôtie

29 €

*Noisette d'agneau parfumée au piment d'Espelette et romarin,
gnocchi à la romaine, concassé de tomate, sauce à manger {7.9}*

Filet de Bœuf aux Truffes d'été

38 €

*Filet de Bœuf, gratin de pommes de terre crème soubise
parmesan, légume vert, jus réduit de viande, copeaux de
truffe {7.9}*

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) **11 €**

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Caramel beurre salé, Fromage blanc, Cassis, Framboise, Fraise, Ananas, Mangue, Fruit de la passion {3.7.8.12}



Le Café Gourmand **13 €**

Café ou Thé gourmand et ses plaisirs sucrés {1.3.7.8.12}

Comme une Tarte au Citron **14 €**

Billes de spéculos, sorbet au fromage blanc, crème citron {1.3.7.12}

Le Sablé Pistache **15 €**

Sablé Pistache aux fruits rouges, mousseline et sorbet framboise {1.3.7.8.12}

Assiette de fromage **13 €**

Sélection de 5 fromages, confiture de figue et pousses de salade {3.7.8}

Moelleux au chocolat aux fruits rouges **14 €**

Aux fruits rouges & boule glace pistache {3.7.8}



LE PANORAMIC



COTE VEGETARIEN

Risotto aux truffes d'été

25 €

Risotto arborio al dente, crème parmesan, copeaux de truffe, tuile de parmesan

Wok de légumes sautés sauce soja

17 €

Légumes du moment, sauce soja et graines de sésame {11.6}

LES SUGGESTIONS DU CHEF

La Pêche du jour

10 €

Daurade ou Loup grillé ou en croûte de sel

les 100g Grillés

12 €

les 100g en croûte de sel

Les Huitres de Tamaris Numéro 2

20 €

6 Huitres, accompagnées de salade du marché, pain de seigle et condiments {2.12.14}

La Côte de Bœuf 2 personnes de 800g à 1000g

64 €

Accompagnée de gratin de pommes de terre fumé et sauce aux morilles {7.9}



LE PANORAMIC

MENU ENFANT (Jusqu'à 12 ans)

17 €

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

*Pennes Napolitaine, Bolognaise ou au Pistou
Poitrine de volaille accompagnée de légumes
Ou de pennée ou de frites
Goujonnettes de poisson accompagné de légumes
Ou de pennée, ou de frites*

*Salade de fruits frais
Glace ou sorbet
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges*



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

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

