
B R A S S E R I E

LE PANORAMIQUE



B R A S S E R I E

LE PANORAMIQUE

Bienvenue

Toute l'équipe du «Panoramique» est très heureuse de vous accueillir à nouveau !

Durant cette saison d'été, il semble évident que nous devons continuer à respecter certaines mesures de sécurité liées à la Covid-19 ... Nous vous invitons à prendre connaissance des consignes en vigueur dans notre établissement et à vous adresser à notre équipe pour toute question complémentaire.

Nous vous invitons également à consulter régulièrement le site web www.brasserie-panoramique.be et notre page facebook. Vous y trouverez toutes les informations actualisées.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà un délicieux moment !

Welkom

Het hele team van «Panoramique» is heel blij u weer te mogen verwelkomen !

Tijdens dit zomerseizoen lijkt het duidelijk dat we bepaalde veiligheidsmaatregelen met betrekking tot Covid-19 zullen moeten blijven respecteren ... We nodigen u uit om kennis te nemen van de instructies die van kracht zijn in onze vestiging en om bij eventuele vragen contact op te nemen met ons team.

We nodigen u ook uit om regelmatig de website www.brasserie-panoramique.be en onze facebookpagina te raadplegen. Daar vindt u alle bijgewerkte informatie.

We wensen u alvast een heerlijke tijd!

Welcome

The whole "Panoramique" team is very happy to welcome you again!

During this summer season, it seems obvious that we will have to continue to respect certain security measures related to Covid-19 ... We invite you to take note of the instructions in force in our establishment and to contact our team with any questions.

We also invite you to regularly consult the website www.brasserie-panoramique.be and our facebook page. You will find all the updated information there.

We wish you already a delicious time!

Les entrées

Carpaccio de saumon mariné au citron vert et au sel fumé 14,90

Zalmcarpaccio gemarineerd in limoen en gerookt zout
Salmon carpaccio marinated in lime and smoked salt

**Wok de scampis, légumes croquants,
bouillon thaï à la coriandre et sambal** 15,50

Scampiwok, knapperige groenten, Thaise koriander en sambal bouillon
Scampi wok, crunchy vegetables, Thai cilantro and sambal broth

**Tranche de foie gras de canard de la 'ferme Louis Legrand',
confit d'oignons à l'abricot, brioche pur beurre.** 19,00

Stukje eendenlever van de "Louis Legrand-boerderij", gekonfijte uien met abrikoos,
pure boterbrioche.

Slice of duck foie gras from the "Louis Legrand farm", onion confit with apricots, pure butter brioche.



Croquettes artisanales aux crevettes grises 1-2-3 9,50 - 15,50 - 20,50

Artisanale garnaalkroketten
Shrimp croquettes, mixed salad

Croquettes artisanales aux fromage 1-2-3 8,00 - 13,00 - 17,00

Artisanale kaaskroketten
Cheese croquettes, mixed salad

Potage du jour, avec pain 4,50

Soep van de dag, brood
Soup of the day, bread

Les Suggestions du moment et le menu Gourmand à 42 €

Le Chef propose régulièrement des nouvelles suggestions d'entrées, de plats ou de desserts et il concocte, chaque mois, un nouveau menu « gourmand ».

Vous trouverez ces suggestions ainsi que le menu Gourmand 3 services sur un feuillet annexe. N'hésitez pas à le demander au serveur !

Les plats

Pavé de saumon en croûte d'herbes, beurre à la tomate, à l'ail et au piment d'Espelette, pommes grenailles 20,50

Zalmsteak met kruidenkorst, tomatenboter, knoflook en Espelette-peper, krielaardappelen
Herb-crusted salmon steak, tomato butter, garlic and Espelette pepper, new potatoes

Cassolette de poissons et fruits de mer gratinée, sauce homardine, purée (20 min) 24,50

Gegratineerde ovenschotel met vis en zeevruchten, kreeftensaus, puree (20 min)
Gratinated fish and seafood casserole, lobster sauce, mash (20 min)

Filet de Lieu noir, compotée de fenouil à l'orange, jeunes pousses d'épinards, tagliatelles 19,50

Koolvisfilet, venkel- en sinaasappelcompote, babyspinazieblaadjes, tagliatelle
Pollock fillet, fennel and orange compote, baby spinach leaves, tagliatelle

Carré d'agneau rôti à l'ail et au thym frais, cocotte de légumes, gratin dauphinois 25,50

Gebraden lamskroon met knoflook en verse tijm, groentenpannetje, gratin dauphinois
Roast lamb crown with garlic and fresh thyme, vegetable casserole, gratin dauphinois

Suprême de poulet fermier, sauce au citron, poêlée de légumes de saison, purée gourmande 21,00

Hoevekip met citroensaus, gebakken groenten, gourmet puree
Chicken supreme with lemon sauce, pan-fried vegetables, gourmet mash

La pièce d'ailouy de boeuf grillée (250 gr), salade et frites 20,00

Gegrilde ossenhaas (250 g), salade en frietjes
Grilled sirloin of beef (250g), salad and fries

Ribeye de bœuf grillé (250 gr), salade et frites 23,50

Gegrilde runderribeye (250 gr), salade en frietjes
Grilled beef ribeye (250 gr), salad and fries

Brochette de bœuf grillée (+/- 300 gr), frites et salade 21,00

Gegrilde runderbrochette, frietjes en salade
Grilled beef skewer, fries and salad

Hamburger 'Panoramique' (steak de bœuf haché 180g, oignons caramélisés, cheddar, bacon grillé, salade, tomates et mayonnaise au poivre) et frites 13,90

'Panoramique' home made-hamburger (180 g rundergehakt, gekarameliseerde uien, cheddar, gegrild spek, salade, tomaten en pepermayonnaise) en frietjes
'Panoramique' home made burger (180g ground beef steak, caramelized onions, cheddar, grilled bacon, salad, tomatoes and pepper mayonnaise) and fries

Les boulettes maison, sauce tomate et champignons, frites 14,50

Huisgemaakte gehaktballetjes, tomaten- en champignonsaus, frietjes
Homemade meatballs, tomato and mushroom sauce, fries

Vol-au-vent maison de poulet de ferme, petites boulettes, champignons et feuilleté, frites 19,50

Vol-au-vent van hoevekip, gehaktballetjes en champignons, bladerdeeg en frietjes
Ragout of farm chicken, small dumplings, mushrooms, puff pastry and fries

Sauce au choix

Béarnaise, poivre, Archiduc

3,00

Beurre à la tomate, à l'ail et au piment d'Espelette

2,50

Supplément frites / salade / légumes chauds

3,00

Supplément friet / salade / warme groenten

Fries / salad /

hot vegetables supplement

Les pâtes

Salade froide de penne, saumon en belle vue, vinaigrette au yaourt et aux fines herbes 13,50

Koude pennesalade, Bellevue-zalm, yoghurt en kruidenvinaigrette
Cold Penne salad, Bellevue salmon, yogurt and herb vinaigrette

Lasagne Ricotta-épinard, pignons de pin, gratinée à la mozzarella 13,50

Ricotta-spinazie lasagne, pijnboompitten, gegratineerde mozzarella
Ricotta-spinach lasagna, Pine nuts, mozzarella gratin

Spaghetti Bolognese 12,00

Les salades

**Toast au fromage de chèvre chaud de « la ferme Pecquereau »
pommes, noix et vinaigrette au sésame** 15,50

Toast met warme geitenkaas van "Pecquereau boerderij", appels, walnoten en sesamvinaigrette.
Toast with warm goat cheese from "Pecquereau Farm", apples, walnuts and sesame vinaigrette



Salade de saumon fumé et crevettes grises, vinaigrette aux herbes 18,50

Salade van gerookte zalm en grijze garnaal, kruidenvinaigrette
Smoked salmon and gray shrimp salad, herb vinaigrette

Salade de jambon Ganda et scampis rôtis à l'ail, vinaigrette au miel 15,50

Gandaham en gebraden scampisalade, honingvinaigrette
Ganda ham and roasted scampi salad, honey vinaigrette

**Salade campagnarde (jambon à l'os, pommes de terre, haricots verts,
œuf et vinaigrette à la ciboulette)** 13,90

Landsalade (ham, aardappelen, sperziebonen en hardgekookt ei, bislookvinaigrette)
Country salad (ham, potatoes, green beans and hard-boiled egg)

Plats enfants

Steak Junior, salade et frites 10,00

Vol au vent, frites 10,00

Boulette sauce tomate, frites 9,00

Spaghetti Bolognese 9,00

LE PANORAMIQUE

Pause sucrée

Le dimanche :
de 14h30 à 18h00

Le dessert en suggestion du jour

Dame Blanche 7,50

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Coupe Brésilienne 7,50

Glace vanille et moka, sauce caramel, nougatine, chantilly

Coupe spéculoos 7,50

Glace vanille et spéculoos, galette J Destrooper, chantilly

Coupe Bounty 7,50

Glace noix de coco et chocolat, sauce chocolat, chantilly

Coupe advocaat 7,50

Glace vanille et moka, liqueur d'advocaat, amandes grillées

Coupe aux fraises (en saison) 8,50

Glace fraise et vanille, des fraises, sauce fraise, chantilly

Coupe Junior 5,50

Deux boules de glaces au choix, sauce au choix, chantilly

Trio de sorbets 7,20

Framboise, citron et fruits de la passion

Glace vanille 2/3 boules 4,40 / 6,00

vanille / fraise / chocolat / moka / spéculoos / noix de coco

Pause salée

Le dimanche :
de 14h30 à 21h

Croque-monsieur garni 8,00

Croque-Hawaï garni 8,50

Planche de dégustation, avec toasts 16,50



En-cas

Portion de fromage, moutarde 5,50

Assiette mixte 10,00

Olives et feta 4,50

Chips sel / paprika 1,80

Crêpes et gaufres

Crêpes à la cassonade et beurre 4,50

Crêpes au chocolat ou à la confiture 5,00

Crêpes avec une boule de glace vanille et chocolat chaud 6,50

Gaufre au sucre 4,50

Gaufre au chocolat 5,00

Supplément chantilly 0,50

Les apéritifs

Apéritif maison	5,00	Kir	4,50	Gordon's Gin	6,00
Porto blanc / rouge	5,00	Kir Royal	6,30	Gin Bombay Sapphire	8,00
Dry Sherry	5,00	Pisang Ambon	5,00	Gin aux cédrats de la Distillerie Gervin	9,00
Pineau des Charentes blanc	5,00	Campari	5,50		
Suze	5,00	Gancia	5,50	Johnny Walker Red Label	6,50
Muscat	5,50	Bacardi Blanca Rum	6,00	Glenfiddich	7,50
Ricard	6,00	Vodka Eristof blanche/rouge	6,00	Irish Jameson	7,50
Picon vin blanc	7,00	Vodka Redbull	10,50		

Les apéritifs sans alcool

Pompelicious, maison sans alcool	4,50	Funny Tropical	3,80
Funny Pisang	3,80	Torres, Muscat Nature 0%, Espagne	5,00

Les Cocktails

Virgin Mojito sans alcool	5,00	Gin Tonic	8,00
Pompelicious sans alcool	4,50	Negroni (Martini rouge, Campari, Gin)	7,50
Aperol Spritz	7,50	Sangria blanche/rouge	6,00
Mojito	8,00		

Les bulles

Champagne Moët et Chandon bouteille 20 cl	25,00
Cava bouteille 20 cl	8,00
bouteille 75cl	28,00
Crémant d'Alsace bouteille 75 cl	28,50
Champagne Drappier bouteille 75 cl	55,00

Supplément soft ou jus 2,00

Les bières au fût

Jupiler 5,2 alc./vol

25cl	2,30
33 cl	3,00
50 cl	4,50

Leffe blonde 6,6 alc./vol

33 cl	4,30
-------	------

Leffe Ruby 6,6 alc./vol

33 cl	4,30
-------	------

Paix Dieu 10,00 alc./vol

33 cl	5,00
50 cl	7,50

Triple Karmeliet 8,40 alc./vol

33 cl	4,30
-------	------

Les bières blondes

Jupiler 0,0 alc./vol

25cl	2,30
------	------

Leffe blonde 0,0 alc./vol

33 cl	3,50
-------	------

Blanche de Namur

25 cl	2,80
-------	------

Omer 8,5 alc./vol

33 cl	4,30
-------	------

Vedett Extra Blonde 5,2 alc./vol

33 cl	3,40
-------	------

Duvel 8,5 alc./vol

33 cl	4,20
-------	------

Triple d'Anvers De Koninck

8,0 alc./vol	
33 cl	4,50

Saint Feuillien Blonde

7,5 alc./vol	
33 cl	4,30

Cornet 8,5 alc./vol

33 cl	4,30
-------	------

Maredsous 6,0 alc./vol

33 cl	4,90
-------	------

Queue de Charue Blonde

6,6 alc./vol	
33 cl	3,90

Flo 39 8,0 alc./vol

33 cl	3,40
-------	------



Les bières brunes

Rodenbach Classic

5,2 alc./vol
25cl

3,00

Leffe Brune 6,5 alc./vol

33 cl

4,50

Les bières ambrées

Gueuze belle vue 5,2 alc./vol

25cl

3,00

Queue de Charrue 5,5 alc./vol

33 cl

3,90

Les bières fruitées

Hoegaarden Rosée 3,0 alc./vol

25cl

2,90

Liefmans Fruitesse on the rocks

25cl

3,30

Hoegaarden Lemon 2,0alc./vol

25 cl

2,90

Kriek Extra Belle-Vue

25 cl

3,30

Les bières trappistes

Orval 6,2 alc./vol

33cl

4,90

Westmalle Triple 9,5 alc./vol.

33cl

4,20

Chimay Bleue 9,0 alc./vol

33 cl

4,90

Les bières régionales

Saint Martin Blonde

7,0 alc./vol
33cl

4,80

Bonsecours

Emérite Brune 8,0 alc./vol

33 cl

4,80

Bonsecours 4 houblons

Belgian IPA 5,9 alc./vol.

33cl

4,50

Brunehaut Bio Triple

8,0 alc./vol

33 cl

4,90

Paix Dieu 10,0 alc./vol

Au fût

Bush Caractère 12,0 alc./vol

33cl

4,90

Diôle Blonde 6,5 alc./vol

33 cl

4,20

Diôle Rosée xxx alc./vol

25 cl

3,80

Quintine Blonde 8,0 alc./vol

33cl

5,00

Cuvée des Trolls 7,0 alc./vol

25 cl

3,50

Moinette Blonde 8,5 alc./vol

75 cl

8,00

LE PANORAMIQUE

Vin blanc

Torres, Muscat Nature 0%, Espagne*Vin blanc à la base du Muscat sans alcool. Très aromatique, aux notes exotiques.*

Verre 12 cl	5,00
Bouteille 75 cl	28,00

Entre Deux Monts, Belgique*Assemblage unique de quatre cépages : Pinot Gris, Sieger, Auxerrois et Chardonnay (en barrique de bois). Ce vin du Heuvelland est frais et aromatique, avec des acides fins. Comme apéro et plats légers.*

Verre 12 cl	5,00
Bouteille 75 cl	28,00

Mâcon Villages, Joseph Drouhin, France*Vin typique de Bourgogne, 100% Chardonnay. Vin frais avec une belle rondeur en bouche. Arômes d'agrumes. Savoureux à l'apéritif, mais aussi délicieux avec des plats de poissons légers.*

Verre 12 cl	6,50
Bouteille 75 cl	35,00

La Petite Perrière, France*Un vin 100% Sauvignon Blanc du domaine Saget La Perrière, producteur en Sancerre (Loire). La Petite Perrière a les mêmes caractéristiques qu'un Sancerre : arômes de citron avec beaucoup de fraîcheur.*

Verre 12 cl	4,50
Bouteille 75 cl	25,00

Santa Carolina, Late Harvest, Chili – demi-sec*Le Sauvignon Blanc a été vendangé plus tard que d'habitude pour avoir un taux de sucre aussi élevé que possible afin d'obtenir un vin moelleux. Comme apéro, avec foie gras et desserts.*

Verre 12 cl	5,50
Bouteille 50 cl	21,00

Vin rosé

Côtes de Provence, Pommandre, France*Ce vin très aromatique, au nez de fruits blancs et d'épices, avec des beaux reflets de marbre rose, est un vin de caractère.*

Verre 12 cl	4,50
Bouteille 75 cl	25,00

Vin rouge

Côtes du Rhône, Esprit de Barville, France*Composé principalement de Grenache, complété par de la Syrah et du Mourvèdre. La puissance et la longueur du vin sont le résultat du terroir particulier.*

Verre 12 cl	4,50
Bouteille 75 cl	25,00

Chinon BIO, France*Cépage: Cabernet Franc. Senteurs intenses de fruits rouges, rondeur, vivacité et fraîcheur. S'accorde bien avec la charcuterie, viandes blanches, grillades, fromages, ...*

Verre 12 cl	5,00
Bouteille 75 cl	28,00

Santa Cristina, Le Maestrelle, Italie*Au fil des ans, Santa Cristina est devenue une référence en matière de vins de grande qualité. La combinaison du Sangiovese Toscan arrondi par le Merlot et la Syrah, a fait un vin idéal en toutes occasions.*

Verre 12 cl	5,20
Bouteille 75 cl	29,00

Château Gachon, Montagne St.-Emilion, France*Vin classique de Bordeaux à base de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon aux arômes boisés bien intégrés. C'est un compagnon idéal pour des plats de viande très divers.*

Verre 12 cl	5,50
Bouteille 75 cl	32,00

Château Camplong, Les Serres, France*La composition des cépages (Carignan, Mourvèdre, Syrah) fait un vin agréable, doux, délicat et légèrement épicé. Accompagne aussi bien des plats de viande que des fromages.*

Verre 12 cl	4,20
Bouteille 50 cl	23,00

Réserve panoramique

Blanc, rosé, rouge

verre 12 cl	3,60
pichet 1/4	7,00
pichet 1/2	13,50

Eaux

Chaudfontaine
plate/pétillante

25cl	2,00
50 cl	3,60
1 l	6,00

Perrier/Perrier citron	2,30
------------------------	------

Limonades

Coca-cola/Coca-cola Zero	2,20
--------------------------	------

Fanta Orange	2,20
--------------	------

Fuze Tea peache hibiscus	2,30
--------------------------	------

Fuze Tea sparkling lemon	2,30
--------------------------	------

Nordic Mist Tonic	2,30
-------------------	------

Nordic Mist Ginger Ale	2,30
------------------------	------

Nordic Mist Agrumes	2,30
---------------------	------

Gini	2,50
------	------

Gini Passion	2,50
--------------	------

Aquarius Redblast 33cl	3,50
------------------------	------

Cécémel

Cécémel	2,20
---------	------

Boissons chaudes

Espresso	2,50
----------	------

Décaféiné	2,50
-----------	------

Cappucino	2,80
-----------	------

Latte macchiato	3,10
-----------------	------

Latte macchiato caramel ou spéculoos	3,50
---	------

Irish/Belgian/Italian/ Baileys Coffee	7,90
--	------

Chocolat chaud	2,60
----------------	------

Thé ou Tisane	2,50
---------------	------

Jus de fruits

Orange	2,40
--------	------

Tomate	
--------	--

Multi-vitamine ACE+	
---------------------	--

Pomme	
-------	--

Pomme-cerise	
--------------	--

Jus d'orange pressée	4,90
----------------------	------

Liqueurs & digestifs

Limoncello	6,50
------------	------

Amaretto di Saronno	6,90
---------------------	------

Baileys	6,00
---------	------

Eau de Villée	6,90
---------------	------

Poire Williams	6,90
----------------	------

Cointreau	6,90
-----------	------

Cognac	6,90
--------	------

Calvados	6,90
----------	------

Mandarine Napoléon	6,90
--------------------	------

Grand Marnier	6,90
---------------	------

Poiregnac de la distillerie Gervin	6,90
--	------



B R A S S E R I E

LE PANORAMIQUE

Vous accueillez :

- Du lundi au samedi de 11h à 22h30
- Le dimanche de 11h à 19h (juillet et août jusqu'à 22h)

Verwelkomt jou:

- Maandag t/m zaterdag van 11u00 tot 22u30
- Zondag van 11u00 tot 19u00 (juli en augustus tot 22u00)

La cuisine est ouverte :

- Du lundi au samedi de 12h à 14h30 et 19h à 21h30
- Le dimanche de 12h à 14h30

De keuken is open:

- Maandag t/m zaterdag: van 12u00 tot 14u30 en van 19u00 tot 21u30
- Zondag van 12u00 tot 14u30



FLOREAL Mont Saint Aubert

Place 2 · 7542 Mont Saint Aubert · 069 89 16 16
mont.saint.aubert@florealgrou.be

www.brasserie-panoramique.be

Floreal
Holidays