
B R A S S E R I E

LE PANORAMIQUE



Bienvenue

Toute l'équipe du « Panoramique » est très heureuse de vous accueillir, durant cette saison d'hiver, avec des mesures de sécurité liées à la Covid-19 assouplies!

Cependant, certaines mesures subsistent et 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 agréable moment!

Welkom

Gedurende deze winterseizoen is het hele team van « Panoramique » heel blij u te mogen welkomen met versoepelde veiligheidsmaatregelen!

Echter bestaan er nog enkele maatregelen en we nodigen U uit om kennis te nemen van de instructies die van kracht zijn in onze vestiging en om bij eventuele vragen contact 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 with relaxed security measures during this winter season!

However, some measures remain and 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 updates informations there.

We wish you already a delicious time!

Les entrées

Tartelette aux chicons braisés, Maroille et lard fermier **13,90**

Gestoomde witloftaart met Maroille en boerenbacon
Braised chicon tartlet with Maroille and farmhouse bacon

Risotto crémeux aux fèves de soja, scampis poêlés à l'ail et gingembre, sauce curry vert **15,50**

Romige risotto met sojabonen en gebakken scampi's met knoflook en gember, groene currysaus
Creamy risotto with soya beans and fried scampi with garlic and ginger, green curry sauce

Tranche de Foie gras de canard « Maison », confit d'oignons au caramel beurre salé, brioche grillée **19,00**

Plakje foie gras van eend, gekonfijte ui met gezouten boterkaramel, brioche
Slice of duck foie gras, onion confit with salted butter caramel, brioche

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

Artisanale garnaalkroketten
Handmade shrimp croquettes, mixed salad

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

Artisanale kaaskroketten
Handmade cheese croquettes, mixed salad

Bisque de Homard maison **9,50**

Huisgemaakte kreeftenbisque
Homemade lobster bisque

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 poissons

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 sea food casserole, lobster sauce, mash (20 min)

Filet de sole limande, sauce au vin belge 'Entre deux monts', crevettes grises et purée au saumon fumé 24,90

Tongfilet en grijze garnalen met Belgische wijnsaus 'Entre deux monts', puree met gerookte zalm
Fillet of dab sole and grey shrimps with Belgian wine sauce 'Entre deux monts', puree with smoked salmon

Pavé de saumon sur effilochée de chicons, beurre monté aux échalotes, pommes grenailles 21,00

Zalmsteak op witloof, sjalottenboter, pommes grenailles
Salmon steak on shredded chicory, shallot butter, pommes grenailles

Les viandes

Carré d'agneau rôti, sauce au romarin, cocotte de légumes, gratin dauphinois 25,50

Gebraden lamsrack, rozemarijnsaus, groenteschotel, gratin dauphinois
Roast rack of lamb, rosemary sauce, vegetable casserole, gratin dauphinois

La pièce d'ailou de boeuf grillée (250 gr), salade et frites 21,00

Gegrilde ossenhaas (250gr), sla en frieten
Grilled sirloin, mixed salad and fries

Le contrefilet de bœuf grillé (300 gr), salade et frites 24,50

Gegrilde dunne lende met sla en frieten
Grilled strip loin, mixed salad and fries

Mijoté de bœuf à la Paix Dieu, oignons caramélisés, champignons et lard Breydel, frites 17,50

Stoofpotje van rundvlees, gekarameliseerde uien, champignons en Bredeyl spek, frietjes
Peaceful beef stew, caramelised onions, mushrooms and Bredeyl bacon, chips

Cuisse de canard confite, sauce au miel de lavande et thym, gratin dauphinois, salade croquante et vinaigrette aux graines de sésame 21,50

Gekonfijte eendenbout, lavendelhoning en thijmsaus, gratin dauphinois, knapperige salade en sesamvinaigrette
Duck leg confit, lavender honey and thyme sauce, gratin dauphinois, crisp salad and sesame vinaigrette

Hamburger 'Panoramique' (steak bœuf haché, oignons caramélisés, cheddar, lard, sauce au poivre) et frites 13,90

Hamburger 'Panoramique' (rundsgehakt, gekarameliseerde uien, cheddar, spek, pepersaus) en frietjes
'Panoramique' hamburger (beef burger, caramelized onions, cheddar, bacon, pepper sauce) and fries

Suprême de Poulet fermier façon tajine sauce aux épices douces, abricots et fruits secs 21,00

Boerenkip suprême zoals een tajine met zoete specerijen, abrikozen en gedroogde vruchten
Farmhouse chicken supreme in tagine style with sweet spices, apricots and dried fruits

Sauce au choix

Béarnaise, poivre, Archiduc

3,00

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

3,00

Supplément frites / salade / légumes chauds

3,00

Supplément friet / salade /
warme groenten

Fries / salad /

hot vegetables supplement

Les plats brasseries

Toast de fromage de chèvre chaud de la « ferme Pecquereau » gratiné, salade, pommes et noix 15,50

Toast met warme geitenkaas van de "boerderij Pecquereau", appels, noten en rauwkost
Toast with warm goat cheese from the "farm Pecquereau", appels, nuts and raw vegetables

Camembert entier cuit au four, planche de charcuteries, crudités et pommes de terre 16,90

Hele gebakken Camembert kaas, charcuterie bord, rauwe groenten en aardappelen
Whole baked Camembert cheese, charcuterie board, raw vegetables and potatoes

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

Vol-au-vent van hoevekip, gehaktballetjes en champignons, vidé en frietjes
Ragout of farm chicken ,little meatballs and mushrooms, puff pastry and fries

Pomme de terre cuite au four garnie de saumon fumé artisanal, de fromage blanc, de fines herbes et de citron vert 17,90

Gepofte aardappel gevuld met cottage cheese, gerookte zalm, limoen en kruiden
Baked potato stuffed with cottage cheese, smoked salmon, lime and herbs

Spaghetti Bolognese 12,00

Lasagne Ricotta-épinard, pignons de pin, gratinée à la mozzarella 15,50

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

Plats enfants

Steak Junior, salade et frites 10,00

Vol au vent, frites 10,00

Croquette artisanale au fromage, frites 10,00

Spaghetti Bolognese 9,00

LE PANORAMIQUE

Pause sucrée

Le dimanche :
de 14h30 à 18h00

Café Gourmand	8,00
Crème brûlée au Grand Marnier	7,00
Tartelette au chocolat et crème anglaise aux agrumes	7,00
Tarte à la frangipane et aux poires, boule de glace à la vanille	7,00
Trio de sorbets	7,50
fruits de la passion, framboise, citron	
Dame Blanche	7,50
glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Coupe Brésilienne	5,50
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 Junior	5,50
deux boules de glaces au choix, sauce au choix, chantilly	
Glace (2 boules)	4,40
vanille / fraise / chocolat / moka / spéculoos / noix de coco	

Pause salée

Le dimanche :
de 14h30 à 21h

Croque-monsieur garni	8,00
Croque hawaïen garni	8,50
Planche de dégustation, avec toast	16,50
La soupe à l'oignon Maison	5,50



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

Les apéritifs sans alcool

Pompeicious, 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
Pompeicious sans alcool	4,50	Negroni (Martini rouge, Campari, Gin)	8,00
Aperol Spritz	7,50		
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	58,00

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

Lefte blonde 6,6 alc./vol

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

Kwak 8,4 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
------	------

Lefte 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



Les bières brunes

Rodenbach Classic 5,2 alc./vol
25cl

3,00

Scotch Gordon 8,0 alc./vol
33 cl

3,50

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

Hoegaarden Lemon 2,0 alc./vol
25 cl

2,90

**Liefmans Fruitesse
on the rocks**
25cl

3,30

Kriek Extra Belle-Vue
25 cl

3,30

Les bières trappistes

Orval 6,2 alc./vol
33cl

4,90

Chimay Bleue 9,0 alc./vol
33 cl

4,90

Westmalle Triple 9,5 alc./vol.
33cl

4,20

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

Bush Caractère 12,0 alc./vol

33cl

4,90

Diôle Blonde 6,5 alc./vol

33 cl

4,20

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

Paix Dieu au fut 10,00 alc./vol

33 cl

5,00

50 cl

7,50

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 (Caignan, 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/légèrement pétillante/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 black tea	2,30
------------------------------	------

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

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

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

Gini / 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
----------------	------

Chocolat chaud avec chantilly	3,00
----------------------------------	------

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

Vin chaud aux épices	3,50
----------------------	------

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

