



Le
Panoramique
Brasserie

Carte Été 2020

Toute l'équipe du "Panoramique" est très heureuse de vous accueillir dans sa nouvelle brasserie.

Il semble évident que nous devons vivre cette saison d'été avec le COVID-19. Nous avons donc mis en place diverses mesures de prévention ainsi que diverses procédures d'accueil exceptionnelles afin de sécuriser au maximum les contacts entre nous, ... clients et membres du personnel.

Nous vous invitons à prendre le temps de lire les consignes sur les différents panneaux et à vous adresser à notre équipe pour toute question complémentaire.

Bien entendu, nous veillerons à ce que le moment que vous passez dans notre brasserie ou sur la terrasse reste un parfait moment de détente et de convivialité.

Nous vous accueillons avec plaisir pour y savourer, en toute décontraction, un repas, un cocktail ou encore un en-cas salé ou sucré. Plus que jamais, notre carte met en évidence la diversité et la qualité de produits de bouche de producteurs locaux et belges.

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

Het hele team van "Panoramique" heet u van harte welkom in hun nieuwe brasserie.

Het lijkt duidelijk dat we dit zomerseizoen moeten leven met COVID-19. We hebben verschillende preventieve maatregelen en verschillende uitzonderlijke opvangprocedures geïmplementeerd om de contacten tussen ons (klanten en medewerkers) zo goed mogelijk te beveiligen.

We nodigen u uit om de tijd te nemen om de instructies op de verschillende panelen te lezen en contact op te nemen met ons team voor verdere vragen.

Uiteraard zorgen wij ervoor dat de tijd die u bij ons doorbrengt (brasserie en / of terras) een perfect moment van gezelligheid blijft.

We wensen U alvast een heerlijk moment!

Le Panoramique

Vous accueillez :

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

La cuisine est ouverte :

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

Verwelkomt jou:

- Maandag t/m zaterdag 11.00 tot 22.30 uur
- Zondag - van 11.00 tot 19.00 uur (Juli en augustus tot 22.00 uur)

De keuken is open:

- Maandag t/m zaterdag 12.00 tot 14.30 uur en 19.00 tot 21.30 uur
- Zondag - 12.00 tot 14.30 uur

En cette période de pandémie, les horaires sont susceptibles de modifications. Retrouvez toutes les informations actualisées sur notre site www.brasserie-panoramique.be ou sur notre page facebook.



Les Entrées

Feuilleté chaud à la tomate et à la mozzarella, vinaigrette au pesto	14,90
<i>Warm bladerdeeghapje met tomaat en mozzarella, pestovinaigrette</i> <i>Warm puff pastry with tomato and mozzarella, vinaigrette with pesto</i>	
Cassolette de scampis au curry	16,00
<i>Scampischotel met curry saus</i> <i>Scampi casserole with curry sauce</i>	
Pain surprise aux « petits gris » de Kain et beurre à l'ail	14,90
<i>Verrasingsbrood met « petits gris » uit Kain in lookboter</i> <i>Surprise bread with Kain's snails in garlic butter</i>	
Tomate aux crevettes grises (1 pièce)	14,00
<i>Tomaat-garnaal (1 p)</i> <i>Grey shrimp stuffed tomato (1 p)</i>	
Foie gras de canard de la 'ferme Louis Legrand' cuit au torchon, confit d'oignons maison, brioche	19,00
<i>Eenden foie gras van "Louis Legrand boerderij", uienconfituur van het Huis, brioche</i> <i>Duck foie gras from 'Louis Legrand farm', home candied onions, toasted brioche</i>	
Croquettes artisanales aux crevettes grises	
<i>Artisanale garnaalkroketten</i> <i>Handmade shrimp croquettes</i> 1 / 2 / 3	
	9,50 / 15,50 / 20,50
Croquettes artisanales au fromage	
<i>Artisanale kaaskroketten</i> <i>Handmade cheese croquettes</i> 1 / 2 / 3	
	8,00 / 13,00 / 17,00
Potage du jour, avec pain	4,50
<i>Soep van de dag met brood</i> <i>Soup of the day with bread</i>	

La Suggestion de la semaine

Week Suggestie

Plat	15,00
Entrée + plat	18,00
Plat + dessert	18,00
Entrée + plat + dessert	20,00

Veillez consulter notre personnel pour tout renseignement concernant les allergènes.
Voor informatie rond allergenen, gelieve u te wenden tot ons personeel.



Les plats

Cassolette de poissons sauce homardine en croûte feuilletée (20 min)	21,50
<i>Vispannetje met kreeftensaus in korst (20 min)</i> <i>Fish casserole with lobster sauce in crust (20 min)</i>	
Dos de cabillaud façon du chef (tomates, oignons, champignons, citron)	24,50
<i>Kabeljauwhaas op de wijze van onze Chef (tomaten, uien, champignons, citroen)</i> <i>Chef-style cooked cod back (tomatoes, onions, mushrooms, lemon)</i>	
Filet de saumon grillé sur la peau, béarnaise maison, cocotte de légumes, pommes de terre	20,50
<i>Op vel gegrilde zalmhaas, béarnaisesaus van het Huis, groenteschotel, aardappelen</i> <i>Grilled salmon back, homemade béarnaise sauce, vegetable casserole, potatoes</i>	
Navarin d'agneau printanier	21,90
<i>Lamsnavarin met lente groentjes</i> <i>Lamb stew with spring vegetables</i>	
Hamburger ' Panoramique' (steak bœuf haché, oignons caramélisés, fromage de Chimay, lard, sauce BBQ) et frites	13,90
<i>'Panoramique' hamburger (rundergehakt, gekarameliseerde uien, Chimay kaas, spek, BBQ saus) en frietjes</i> <i>'Panoramique' hamburger (beef burger, caramelized onions, Chimay cheese, bacon, BBQ sauce) and fries</i>	
Les boulettes maison, sauce tomate et champignons, frites	14,50
<i>Huisgemaakte gehaktballetjes in tomatensaus met paddenstoelen, frieten</i> <i>Home made boulettes, tomato sauce with mushroom, fries</i>	
Vol-au-vent poulet de ferme, petites boulettes, champignons et feuilleté, frites	19,50
<i>Vol-au-vent van hoevekip, gehaktballetjes en champignons, vidée en friet</i> <i>Ragout of farm chicken ,little meatballs and mushrooms, puff pastry and fries</i>	



Les grillades

Jambon blanc grillé, salade et frites	13,00
<i>Gegrilde beenham, sla en frieten</i> <i>Grilled ham, mixed salad and fries</i>	
Carré d'agneau grillé, sauce à l'ail persillée, gratin dauphinois	25,90
<i>Gegrilde lamskroon met peterselie en look saus, aardappelgratin</i> <i>Crown roast of lamb with parsley and garlic sauce, potato gratin</i>	
Magret de canard grillé, chutney de mangue, gratin dauphinois	21,90
<i>Gegrilde eendenborst, mangochutney, aardappelgratin</i> <i>Grilled duck breast, mango chutney, potato gratin</i>	
La pièce d'ailoyau de bœuf grillée (250 gr), salade et frites	19,00
<i>Gegrilde runderbavette, sla en frieten</i> <i>Grilled sirloin, mixed salad and fries</i>	

Veillez consulter notre personnel pour tout renseignement concernant les allergènes.
Voor informatie rond allergenen, gelieve u te wenden tot ons personeel.

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

Gegrilde dunne lende sla en frieten

Grilled strip loin, mixed salad and fries

Mixed grill (pilon de poulet, saucisse, merguez, bœuf et lard), salade et frites 21,00

Mixed grill (kipdrumstick, worst, merguez, rundvlees en spek), sla en frieten

Mixed grill (chicken drumstick, sausage, merguez, beef and bacon), salad and fries

Sauce au choix

Saus naar keuze / Sauce of choice

Béarnaise, poivre crème, champignons, gorgonzola 3,00

Béarnaise, peperroomsaus, champignonsaus, gorgonzola

Béarnaise, pepper cream sauce, mushroomsauce, gorgonzola

Beurre à l'ail 2,00

Lookboter - Garlic butter

Supplément frites ou salade ou légumes chauds 3,00

Supplement frieten/salade/ warme groenten

Side: fries/salad/ warm vegetables



Les Pâtes

Spaghetti Bolognese 12,00

Tagliatelles aux 2 saumons 14,50

Tagliatelle met zalm op 2 wijzes

Tagliatelle with salmon prepared in two ways

Lasagne aux légumes, roquette, parmesan 15,50

Groentelasagne, rucola en parmezaan

Vegetable lasagna, rocket salad and parmesan cheese



Salades

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

Toast met warme geitenkaas van "de boerderij Pecquereau", appels, noten en rauwkost

Toast with warm goat cheese from "the farm Pecquereau", apples, nuts and raw vegetables

Salade gourmande : saumon fumé, crevettes grises, œuf, vinaigrette au basilic 18,00

Salade gourmande: gerookte zalm, garnalen, ei, basilicumvinaigrette

Gourmande salad: smoked salmon and shrimp salad, egg, basil vinaigrette

Salade italienne : Coppa, Pancetta, jambon italien, tomates séchées et olives 18,00

Italiaanse salade: Coppa, Pancetta, Italiaanse ham, zongedroogde tomaten en olijven

Italian salad: Coppa, Pancetta, italian ham, sun dried tomatoes & olives

Veillez consulter notre personnel pour tout renseignement concernant les allergènes.

Voor informatie rond allergenen, gelieve u te wenden tot ons personeel.



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
Jambon grillé junior, frites	9,00

Pause Salée

Croque-monsieur garni	8,00
Croque Hawaiï garni	8,50
Ciabatta grillée, mozzarella, jambon Italien, tomate et salade	8,00

EN-CAS

Portion de fromage, moutarde	5,50
Assiette mixte	10,00
Saucisses sèches	5,50
Olives et feta	5,50
Chips sel / paprika	1,80

PLANCHE DE DÉGUSTATION, AVEC TOAST

Charcuteries italiennes	15,00
Fromages de la région	15,00

Pause Sucrée

DESSERTS

Café gourmand	8,00
La suggestion de la semaine	5,00
Crème brûlée à l'orange et au Cointreau	7,00
Tartelette au citron meringuée	7,00
Trio de sorbets (fruits de la passion, framboise, citron)	7,20
Dame Blanche <i>glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	7,50
Coupe Brésilienne <i>glace vanille et moka, sauce caramel, nougatine, chantilly</i>	7,50
Coupe spéculoos <i>glace vanille et spéculoos, galette J Destroyer, chantilly</i>	7,50
Coupe Bounty <i>glace noix de coco et chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	7,50
Coupe advocaat <i>glace vanille et moka, liqueur d'advocaat, amandes grillées</i>	7,50
Coupe aux fraises (en saison) <i>glace fraise et vanille, des fraises, sauce fraise, chantilly</i>	8,50
Coupe Junior <i>deux boules de glaces au choix, sauce au choix, chantilly</i>	5,50
Glace vanille / fraise / chocolat / moka / noix de coco / speculoos <i>2 boules</i>	4,40
<i>3 boules</i>	6,00

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

Le dimanche

Pauses salées* de 14h30 à 21h
Pauses sucrées de 14h30 à 18h

* sauf en-cas

Les Apéritifs

LES APÉRITIFS

Apéritif maison	5,00
Pompelicious, maison <i>sans alcool</i>	4,50
Funny Pisang / Funny Tropical <i>sans alcool</i>	3,80
Torres, Muscat Nature 0%, Espagne <i>sans alcool</i>	5,00
Porto blanc / rouge	5,00
Dry Sherry	5,00
Pineau des Charentes blanc	5,00
Suze	5,00
Muscat	5,50
Ricard	6,00
Picon vin blanc	7,00
Kir	4,40
Kir Royal	6,30
Martini bianco / rosso	4,50
Pisang Ambon	5,00
Campari	5,50
Gancia	5,50
Bacardi Blanca Rum	6,00
Vodka Eristof blanche / rouge	6,00
Vodka Redbull	10,50
Gordon's Gin	6,00
Gin Bombay Sapphire	8,00
Johnny Walker Red Label	6,50
Glenfiddich	7,50
<i>Supplément soft ou jus</i>	2,00

LES COCKTAILS

Virgin Mojito <i>sans alcool</i>	6,00
Pompelicious <i>sans alcool</i>	4,50
Aperol Spritz	7,50
Fiero Spritz	7,50
Gin Tonic	8,00
Négroni <i>(Martini rouge, Campari, gin)</i>	7,50
Sangria blanche/rouge	5,50

LES BULLES

Champagne Moët et Chandon <i>Bouteille 20 cl</i>	25,00
Cava <i>Bouteille 20 cl</i>	9,00
<i>Bouteille 75 cl</i>	28,00
Crémant d'Alsace <i>Bouteille 75 cl</i>	28,50
Champagne Drappier <i>Bouteille 75 cl</i>	55,00

Les Bières

BIÈRES AU FÛT

Jupiler 5,2 alc./vol	25 cl	2,30
	33 cl	3,00
	50 cl	4,50
Leffe blonde 6,6 alc./vol	33 cl	4,30
Leffe Ruby 6,5 alc./vol	33 cl	4,30
Triple Karmeliet 8,4 alc./vol	33 cl	4,30

BIÈRES BLONDES

Jupiler 00	25 cl	2,30
0,00 alc./vol		
Leffe Blonde 00	33 cl	3,50
0,00 alc./vol		
Blanche de Namur	25 cl	2,80
4,5 alc./vol		
Omer	33 cl	4,30
8,0 alc./vol		
Vedett Extra Blonde	33 cl	3,40
5,2 alc./vol		
Duvel	33 cl	4,20
8,5 alc./vol		
La Chouffe	33 cl	4,20
8,0 alc./vol		
Triple d'Anvers De Koninck	33 cl	4,50
8,0 alc./vol		
Saint Feuillien Blonde	33 cl	4,30
7,5 alc./vol		
Cornet	33 cl	4,30
8,5 alc./vol		
Maredsous	33 cl	4,90
6,0 alc./vol		
Queue de Charue Blonde	33 cl	3,90
6,6 alc./vol		
FLO 39	33 cl	3,40
8,0 alc./vol		

BIÈRES BRUNES

Rodenbach Classic	25 cl	3,00
5,2 alc./vol		
Leffe Brune	33 cl	4,50
6,5 alc./vol		

LES BIÈRES AMBRÉES

Gueuze belle vue	25 cl	3,00
(5,2 alc./vol)		
Queue de Charrue	33 cl	3,90
5,5 alc./vol		

LES BIÈRES FRUITÉES

Hoegaarden Rosée	25cl	2,90
3,0 alc./vol		
Hoegaarden Citron	25 cl	2,90
2,0 alc./vol		
Liefmans Fruitesse <i>on the rocks</i>	25cl	3,30
3,8 alc./vol		
Kriek Extra Belle-Vue	25 cl	3,30
5,2 alc./vol		

LES BIÈRES RÉGIONALES

Saint Martin Blonde	33 cl	4,80
7,0 alc./vol		
Saint Martin Brune	33 cl	4,90
8,0 alc./vol		
Tournay Triple	33 cl	4,90
9,0 alc./vol		
Brunehaut Bio Triple	33 cl	4,90
8,0 alc./vol		
Paix Dieu	33 cl	5,00
10,0alc./vol		
Bush Caractère	33 cl	4,90
12,0 alc./vol		
Diôle Blonde	33 cl	4,20
6,5 alc./vol		
Quintine Blonde	33 cl	5,00
8,0 alc./vol		
Cuvée des Trolls	25 cl	3,50
7,0 alc./vol		
Moinette Blonde	75 cl	8,00
8,5 alc./vol		

LES BIÈRES TRAPPISTES

Orval (<i>selon disponibilité</i>)	33 cl	4,90
6,2 alc./vol		
Chimay Bleue	33 cl	4,90
9,0 alc./vol		
Westmalle Triple	33 cl	4,20
9,5 alc./vol		

Le Vin

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 moëlleux.
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 75 cl 23,00

Réserve Panoramique BLANC, ROSÉ, ROUGE

Verre 12 cl 3,60

Pichet 25 cl 7,00

Pichet 50 cl 13,50

Les Boissons Soft

EAUX

Chaudfontaine <i>plate / pétillante</i> 25 cl	2,00
Chaudfontaine <i>plate / légèrement pétillante / pétillante</i> 50 cl	3,60
1 L	6,00
Perrier/Perrier citron	2,30

LIMONADES 20 cl

Coca-cola/Coca-cola Zero	2,20
Fanta Orange/Fanta Lemon	2,20
Sprite	2,20
Fuze Tea peache hibiscus	2,30
Fuze Tea sparkling black tea	2,30
Nordic Mist Tonic	2,30
Nordic Mist Agrumes	2,30
Finley Mojito	3,30
Aquarius Redblast 33 cl	3,50

JUS DE FRUITS

Orange / Tomate / Multi-vitamine ACE+ / Pomme / Pomme-cerise	2,40
Jus d'orange pressée	4,90
Cécémel	2,20

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,50
Décaféiné	2,50
Cappuccino	2,80
Latte macchiato	3,10
Latte macchiato <i>caramel ou spéculoos</i>	3,50
Irish Coffee <i>Belgian / Italian / Baileys</i>	7,70
Chocolat chaud	2,60
Chocolat chaud <i>avec chantilly</i>	3,00
Thé ou Tisane	2,50
Thé à la menthe, fraîche	3,50

Liqueurs et digestifs

Limoncello	6,50	Cognac	6,90
Amaretto di Saronno	6,90	Calvados	6,90
Baileys	6,00	Mandarine Napoléon	6,90
Eau de Villée	6,90	Grand Marnier	6,90
Poire Williams	6,90	Poiregnac dela distillerie Gervin	6,90
Cointreau	6,90		



Le Panoramique

vous accueille
du lundi au samedi
de 11h à 22h30

Le dimanche
de 11h à 19h00
(juillet et août jusqu'à 22h00)

La cuisine est ouverte
du lundi au samedi
12h à 14h30 et de 19h à 21h30

Le dimanche
de 12h à 14h30



FLOREAL Mont Saint Aubert

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

www.brasserie-panoramique.be