
B R A S S E R I E

LE PANORAMIQUE

Hiver 2023-2024



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 et vous souhaite d'ores et déjà un agréable moment !

Welkom

Het hele team van "Panoramique" is heel blij u te mogen verwelkomen voor dit winterseizoen en wenst u alvast een heerlijke tijd!

Welcome

The whole "Panoramique" team is very happy to welcome you for this winter season and already wish you a delicious time!

Les entrées

**Foie gras de canard 'maison', confit d'oignons au poivre rose,
brioche pur beurre** 19,50

Foie gras van eend, gekonfijte uien met roze peperkorrels, pure boter brioche
Duck foie gras, onion confit with pink peppercorns, pure butter brioche

**Cassolette de scampis, sauce à la façon sambal oelek,
poêlée de fèves de soja 'Edamame'** 16,50

Cassolette van scampi's, sambal oeleksaus, gebakken 'Edamame' sojabonen
Cassolette of scampis, sambal oelek sauce, pan-fried 'Edamame' soy beans

**Gravlax de saumon 'maison' mariné au jus de betteraves,
condiment de Raifort au citron vert** 16,50

Huisgemaakte zalmgravlax gemarineerd in bietensap, mierikswortelkruiderij met limoen
Homemade salmon gravlax marinated in beet juice, horseradish condiment with lime

Croquettes artisanales aux crevettes grises 1-2-3 pièces 9,90 - 16,90 - 24,00

Artisanale garnaalkroketten
Handmade shrimp croquettes

Croquettes artisanales au fromage 1-2-3 pièces 8,90 - 13,90 - 17,50

Artisanale kaaskroketten
Handmade cheese croquettes

Potage du jour 6,00

Dagsoep
Soup of the day

« Le menu gourmand à € 42* ... »

Le chef concocte chaque mois un nouveau menu.
Vous trouverez le menu gourmand du mois sur un feuillet annexe.
N'hésitez pas à le demander au serveur!

* À partir du mois de novembre 2023

LE PANORAMIQUE

Supplément
frites / salade /
légumes chauds

3,00

Supplement: frietjes / salade /
warme groenten
Side: Fries / salad /
warm vegetablesSupplément
de mayonnaise
ou de ketchup

1,00

Sauce
au choixBéarnaise, Archiduc,
poivre vert flambée au Cognac
3,20

Les poissons/vis/fish

« Fish and chips » de cabillaud, sauce tartare maison, frites, crudités 20,50

De kabeljauw "fish and chips", huisgemaakte tartaarsaus, frietjes, rauwkost
The cod "fish and chips", homemade tartare sauce, fries, raw vegetablesCassolette de saumon et de cabillaud, épinards tombés au beurre,
sauce armoricaine, pommes Duchesse au beurre demi-sel 24,90Cassolette van zalm en kabeljauw, spinazie gekookt in boter, armoricainesaus,
Duchesse aardappelen in halfgezouten boter
Cassolette of salmon and cod, spinach cooked in butter, armoricaine sauce,
Duchess potatoes in semi-salted butter

Noisettes de Lotte, fondue de poireaux à la crème, purée gourmande 25,90

Zeeduivelnoten, preifondue met room, gourmet aardappelpuree
Monkfish nuts, leek fondue with cream, gourmet mashed potatoes

Les viandes/vlees/meat

Suprême de pintadeau farci aux champignons de saison,
sauce au pain d'épices et à la badiane, gratin dauphinois 22,90Parelhoen supreme gevuld met seizoenschampignons, peperkoek en steranijsaus, gratin dauphinois
Supreme of keet stuffed with seasonal mushrooms, gingerbread and star anise sauce, gratin dauphinoisJarret avant d'agneau rôti, jus à l'ail et au thym,
chicons du Pays braisés au miel, gratin dauphinois 26,90Geroosterde lamsschenkel, jus van knoflook en tijm, gestoofde witlof in honing, gratin dauphinois
Roasted lamb fore shank, garlic and thyme sauce, honey braised chicory, gratin dauphinois

La pièce d'ailou de boeuf grillée (250 gr), frites, crudités 23,00

Gegrilde ossenhaas (250gr), frietjes, rauwkost
Grilled sirloin, fries, raw vegetablesCôte à l'os de bœuf Blanc Bleu Belge grillée, frites, crudités
(± 500gr, servie bleu ou saignant) 29,50Gegrilde 'Côte à l'os' van rundsvlees 'Blanc Bleu Belge', frietjes, rauwkost (± 500gr, bleu of saignant)
Grilled 'côte à l'os' 'Blanc Bleu Belge', fries, raw vegetables (± 500gr, only rare or underdone cooking)

Les plats brasserie

Rigatoni au saumon fumé, sauce à la ricotta et à la ciboulette 18,50

Rigatoni met gerookte zalm, ricotta en bieslooksaus
Rigatoni with smoked salmon, ricotta and chives sauce

Rigatoni aux légumes, sauce à la ricotta et à la ciboulette 16,50

Rigatoni met groenten, ricotta en bieslooksaus
Rigatoni with vegetables, ricotta and chives sauce



Toast au fromage de chèvre chaud de la «ferme Pecquereau», pommes, noix, crudités et vinaigrette au sésame 18,50

Toast met warme geitenkaas van de "boerderij Pecquereau", appels, noten, sla, rauwkost en sesaamvinaigrette
Toast with warm goat cheese from the "farm Pecquereau", appels, nuts, salade and sesam dressing



Camembert au four, charcuteries variées, crudités, pommes de terre grenailles 17,50

Gebakken Camembert, diverse charcuterie, rauwkost, krieltjes
Baked Camembert, various charcuterie, raw vegetables, baby potatoes

Chicons au gratin au fromage de l'abbaye d'Orval, purée 15,50

Witlof gegratineerd met Orval abdijkaas, aardappelpuree
Chicory au gratin with orval abbey cheese, mashed potatoes

Vol-au-vent de poulet de ferme, petites boulettes, champignons et feuilleté « maison », 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

Hamburger 'Panoramique': steak bœuf haché 180 gr, oignons caramélisés, Cheddar, bacon grillé, salade, tomates et sauce au poivre et frites 17,50

Hamburger 'Panoramique': rondsgehakt 180 gr, gekarameliseerde uien, Cheddar, gegrild spek, salade, tomaten en pepersaus en frietjes

'Panoramique' hamburger: beef burger 180 gr, caramelized onions, Cheddar, grilled bacon, salad, tomato, pepper sauce and fries

*Cuisson des hamburgers « à point » uniquement
Alleen maar medium koken voor de hamburgers
For the hamburgers, only medium cooking*

Hamburger végétarien au quinoa et boulgour, mayonnaise au curry, crudités, frites 15,50

Vegetarische hamburger met quinoa en bulgur, currymayonnaise, rauwkost, friet
Vegetarian hamburger with quinoa and bulgur, curry mayonnaise, raw vegetables, fries



Plats enfants

jusqu'à 12 ans inclus

Nuggets de poulet, frites, crudités ou compote 10,00

Vol au vent, frites 10,00

Hamburger junior, frites 10,00

Fondue au fromage, frites 10,00

1 seule note par table

—

A partir de 10 personnes,
nous vous demandons de limiter
vos choix à 5 plats différents

LE PANORAMIQUE

Pause sucrée

de 14h30 à 18h00

Café Gourmand	9,00
Crème brûlée aux arômes Irish coffee	8,00
Poire pochée au Gewürztraminer, épices douces, glace vanille	9,00
Sorbet orange sanguine et Rhum Rhumarkable orange édition de la distellerie Gervin	9,50
Brie de Meaux farci aux abricots confits, sirop de Liège	10,00
Dessert du menu gourmand du mois*	8,50
Dame Blanche	8,50
glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Coupe Brésilienne	8,50
glace vanille et moka, sauce caramel, nougatine, chantilly	
Coupe advocaat	8,50
glace vanille et moka, liqueur d'advocaat, amandes grillées	
Coupe Bretonne	9,00
glace caramel et vanille, sauce caramel au beurre salé, biscuit crêpe dentelle, chantilly	
Coupe 1 boule / 2 boules / 3 boules	3,20/6,00/7,50
Glace vanille / chocolat / moka / caramel Sorbet citron / sorbet framboise / sorbet orange sanguine	

Crêpes et gaufres

Crêpes à la cassonade et beurre	7,50
Crêpes au chocolat chaud	7,90
Crêpes au caramel au beurre salé	7,90
Crêpe à la compotée de pommes et au sirop d'érable	8,90
Gaufre au sucre	5,00
Gaufre au chocolat	5,50
Supplément boule de glace vanille	2,50
Supplément chantilly	0,50

À partager

Portion de fromage, moutarde	7,50
Planche d'antipasti (Fromage d'abbaye, jambon de Pays, tapenade, olives vertes, légumes grillés) et toasts	17,50
Croque-monsieur à partager ... ou pas (servi de 14h30 à 18h00)	7,50
Olives	5,00
Chips sel / paprika	2,00

Les apéritifs

Apéritif maison	6,00	Kir Prosecco	7,40	Gin Bombay Sapphire	8,00
Porto blanc / rouge	5,50	Pisang Ambon Orange	7,50	Gin Charismatic de la distillerie Gervin	12,00
Martini blanc/rouge	5,50	Campari	6,20		
Pineau des Charentes blanc	5,50	Havana Club Rum	6,80	Johnny Walker Red Label	7,50
Ricard	6,00	Vodka Eristof blanche / rouge	6,00	Glenfiddich	8,00
Picon vin blanc	7,00	Vodka Eristof blanche / rouge Redbull	10,50	Jack Daniels	7,50
Kir	5,50				
Supplément soft ou jus					2,50

Les apéritifs sans alcool

Pompelicious, cocktail maison sans alcool	4,50	Torres, Muscat Nature 0%, Espagne	5,30
Funny Pisang pur / orange	3,80 / 6,30	Crodino Biondo	6,00

Les Cocktails

Cuba Libre	9,00	Hugo Spritz	9,00	
Pearzz (Poiregnac, Tonic, citron vert)	9,50	(Fleur de sureau, prosecco, citron vert)		
Aperol Spritz	9,00	Negroni	9,00	
Campari Spritz	9,00	(Martini rouge, Campari, Gin)		
Spritz à l'orange (Campari, jus d'orange, prosecco)	9,00	French 75	9,00	
		(Gin, prosecco, jus de citron, sucre de canne)		
Supplément soft ou jus				2,50

Les bulles

Prosecco	
la coupe	6,90
bouteille 75 cl	33,00
Champagne	
Monopole Heidsieck & C°	
bouteille 20 cl	23,00
Cava	
bouteille 20 cl	9,90
bouteille 75 cl	29,50
Crémant d'Alsace	
bouteille 75 cl	35,00
Champagne De Castellane	
bouteille 75 cl	65,00

Les bières au fût

Jupiler 5,2 alc./vol

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

Paix Dieu 10,00 alc./vol

25 cl	4,50
33 cl	5,60
50 cl	7,90



PAIX DIEU 7,90

Triple Karmeliet 8,40 alc./vol

33 cl	4,50
-------	------

Victoria 8,50 alc./vol

33 cl	4,00
-------	------

Leffe blonde 6,60 alc./vol

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

Fram'Bush 8,50 alc./vol

33 cl	5,80
-------	------

Les bières sans alcool

Jupiler 00 0,0 alc./vol

25 cl	2,50
-------	------

Leffe blonde 00 0,0 alc./vol

33 cl	3,70
-------	------

Liefmans Fruitesse 00

on the rocks 0,0 alc./vol

25 cl	4,00
-------	------

Les bières blondes

Flo 39 8,0 alc./vol

33 cl	3,90
-------	------

Blanche de Namur 4,5 alc./vol

25 cl	3,00
-------	------

Omer 8,0 alc./vol

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

Vedett Extra Blonde 5,2 alc./vol

33 cl	3,90
-------	------

Duvel 8,5 alc./vol

33 cl	4,50
-------	------

Triple d'Anvers De Koninck 8,0 alc./vol

33 cl	5,50
-------	------

Saint Feuillien Blonde 7,5 alc./vol

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

Cornet 8,5 alc./vol

33 cl	5,50
-------	------

Maredsous 6,0 alc./vol

33 cl	5,50
-------	------

Queue de Charrue Blonde 6,6 alc./vol

33 cl	4,40
-------	------



Les bières brunes

Rodenbach Classic 5,2 alc./vol
25 cl

3,40

Leffe Brune 6,5 alc./vol
33 cl

3,90

Les bières ambrées

**Oude Gueuze Boon
bouchonnée** 7,0 alc./vol
37,50 cl

7,00

**Queue de Charrue
ambrée** 5,5 alc./vol
33 cl

4,00

Les bières fruitées

Hoegaarden Rosée 3,0 alc./vol
25 cl

2,90

Kriek Extra Belle-Vue 4,10 alc./vol
25 cl

3,30

**Liefmans Fruitesse
on the rocks** 3,80 alc./vol
25 cl

3,90

Les bières trappistes

Orval 6,2 alc./vol
33 cl

5,20

Chimay Blanche 8,0 alc./vol
33 cl

4,20

Chimay Bleue 9,0 alc./vol
33 cl

4,90

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

4,90

Les bières régionales

Saint Martin Blonde 7,0 alc./vol
33 cl

5,20

Bonsecours Tradition blonde

8,0 alc./vol
33 cl

5,30

Bonsecours Emérite Brune

8,0 alc./vol
33 cl

5,30

Bonsecours 4 houblons IPA 5,9
alc./vol.

33 cl

5,20

Bonsecours Heritage Ambrée

8,00 alc./vol.
33 cl

5,00

Brunehaut Bio Triple 8,0 alc./vol

33 cl

5,40

Brunehaut Blanche 5,0 alc./vol

33 cl

4,80

Paix Dieu 10,0 alc./vol

au fût

Bush Caractère 12,0 alc./vol

33 cl

5,40

Quintine Blonde 8,0 alc./vol

33 cl

5,90

Cuvée des Trolls 7,0 alc./vol

25 cl

3,60

Moinette blonde 8,5 alc./vol

75 cl

11,00

Fram'Bush 8,5 alc./vol

33 cl

au fût

Bons Vœux 9,5 alc./vol

37,50 cl

6,90

Vin blanc

Torres, Muscat Nature 0%, Espagne

Vin blanc à la base du Muscat sans alcool. Très aromatique, aux notes exotiques.

Verre 12 cl	5,30
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. Idéal à l'apéritif ou avec des plats légers.



Verre 12 cl	7,20
Bouteille 75 cl	36,00

Domaine du Petit Clocher, Vin de Loire, France

Chardonnay. Ce vin est sur la fraîcheur avec des notes de pêches et de fleurs blanches.

Verre 12 cl	5,30
Bouteille 75 cl	28,00

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	5,20
Bouteille 75 cl	26,00

Aubert et Mathieu – Palooza, IGP Pays d'Oc – Languedoc, France

Grenache Blanc, Colombar et Viognier, le Palooza blanc reflète la promesse d'un moment idéal! Délicieux, léger et rafraîchissant.

Verre 12 cl	5,20
Bouteille 75 cl	26,00

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 apéritif, avec du foie gras ou un dessert.

Verre 12 cl	5,20
Bouteille 50 cl	26,00

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	5,00
Bouteille 75 cl	25,00

Domaine de la Provençière – Signature Rosé – AOP Languedoc, France

Sémillon, Grenache et Syrah. Un rosé lumineux aux arômes de fleurs, de fruits rouges et de nectarine.

Verre 12 cl	5,90
Bouteille 75 cl	30,00

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	5,00
Bouteille 75 cl	25,00

Chinon BIO, Domaine de la Noblaie – Le Temps des cerises, Loire, 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	6,90
Bouteille 75 cl	37,00

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	6,40
Bouteille 75 cl	34,00

Château Haut Bel-Air, Côte de Bourg – Vieilles vignes, France

Assemblage de Merlot et de Malbec. Vin d'une grande richesse avec des notes de fruits mûrs, framboise et myrtille, sans excès de tanin et avec des notes minérales.

Verre 12 cl	5,90
Bouteille 75 cl	30,00

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 viandes très divers.

Verre 12 cl	6,20
Bouteille 75 cl	30,00

Aubert et Mathieu – Palooza Rouge, IGP Pays d'Oc – Languedoc, France

Syrah et Viognier. Le Palooza rouge est délicieusement léger et rafraîchissant.

Verre 12 cl	5,20
Bouteille 75 cl	26,00

Réserve Panoramique

Blanc, rosé, rouge

verre 12 cl	3,90
pichet 1/4	7,00
pichet 1/2	13,50

LE PANORAMIQUE

Eaux

Chaudfontaine
plate/pétillante

25cl 2,20

Chaudfontaine
plate/pétillante50 cl 4,00
1 l 6,20

Perrier 2,50

Limonades

Coca-cola/Coca-cola Zero 2,50

Fanta Orange 2,50

Sprite 2,50

Fuze Tea peach/hibiscus 2,50

Fuze Tea sparkling black tea 2,50

Royal Bliss Tonic 2,50

Royal Bliss Agrumes -
Ylang Ylang 2,50Royal Bliss
Pink aromatic Berry 2,50

Aquarius Redblast 33cl 4,90

Canada dry 3,00

Cécémel

Cécémel 3,50

Boissons
chaudes

Espresso 2,80

Café 2,80

Décaféiné 2,80

Cappucino 3,00

Latte macchiato 3,40

Latte macchiato
caramel ou spéculoos 4,00Latte macchiato
chocolat cookie 4,50Irish/Belgian/Italian/
Baileys Coffee 8,50

Chocolat chaud 3,00

Chocolat chaud avec chantilly 3,50

Chocolat chaud-Grand Marnier 6,00

Thé ou Tisane 2,50

Jus de fruits

Orange 2,80

Tomate
Multi-vitamine ACE+
Pomme
Pomme-cerise

Jus d'orange pressée 5,50

Liqueurs
& digestifs

Amaretto di Saronno 5 cl 6,90

Baileys 5 cl 6,20

Eau de Villée 5 cl 10,50

Get 27 5 cl 6,00

Cointreau 5 cl 7,00

Cognac VS 5 cl 10,50

Calvados 5 cl 7,50

Mandarine Napoléon 5 cl 7,50

Grand Marnier 5 cl 8,00

Alcools de
la distillerie GervinPoiregnac
spiritueux Red Label 5 cl 8,50Cognorange
« Orange Label » 5 cl 8,50

Limoncello 5 cl 9,00

Rhum Rumarkable
orange édition 5 cl 9,50

B R A S S E R I E

LE PANORAMIQUE

Vous accueille :

- 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 van 11u00 tot 22u30
- Zondag van 11u00 tot 19u00 (juli en augustus tot 22u00)

De keuken is open:

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

Welcomes you:

- Monday to saturday from 11h00 to 22h30
- Sunday from 11h00 to 19h00 (July & August to 22h00)

The kitchen is open:

- Monday to saturday from 12h00 to 14h30 and from 19h00 to 21h30
- Sunday from 12h00 to 14h30



FLOREAL Mont Saint Aubert

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

www.brasserie-panoramique.be

