



LE PANORAMIQUE

BESSE



1. **Gluten**



3. **Poissons**



5. **Arachides**



7. **Celeri**



9. **Fruits à coque**



11. **Sésame**



13. **Lupins**

VUE SUR LES ENTRÉES

GARLIC BREAD : Pizza apéritive à l'ail à partager **7,90€**

SALADE ITALIENNE : Salade, Tomates confites, Billes de Mozzarella, Jambon de Parme, Pesto Génois, Parmesan, Crème Balsamique **14,90€**

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE : Coppa di Parma, Mortadelle pistachée / truffée, Jambon cuit rôti aux herbes **14,90€**

BURRATA GRANDE : Roquette, Burrata, Pesto Rosso, Saumon fumé, Tomates confites, Crème Balsamique **15,90€**

RENCONTRE EN TERRE AUVERGNATE

LA FAMEUSE TRUFFADE DU PANORAMIQUE cuite et servie dans sa poêle accompagnée de Jambon de pays supérieur, lards et salade **18,90€ /pers.**

LA BOVINE 300 gr de viande selon la sélection du Chef, accompagnée de frites incurvées et salade verte **23,90€**

Sauce au Choix : Gorgonzola ou Poivre Vert

NOTRE COMTESSE DE VICHY Gratinée au Four, ail et vin blanc servie avec charcuterie, frites incurvées et salade verte **18,90€**

RENCONTRE EN TERRE ITALIENNE

Tagliolini à l'encre de seiche, saumon fumé, crème de roquette **14,90€**

Cappellacci à la viande braisée, poêlée de fèves dans son jus corsé, lardons **15,90€**

Gnocchis aux trois fromages entre Italie et Auvergne : crème de Gorgonzola/Parmesan et sa tuile de Cantal aux fines herbes et lardons **14,90€**

Escalope à la Milanaise, pâtes du moment, sauce Napolitaine et salade verte **18,90€**

Les Pizzas

TARTUFO : Crème à la truffe, Mozzarella, Burrata, Jambon de Parme, Copeaux de Truffe, Huile de Truffe, roquette **17,90€**

4 FROMAGES : Base crème, Gorgonzola, Mozzarella, Cantal, Taleggio **14,90€**

PIC-PIC : Sauce tomate chorizo, tomates, Mozzarella, Chorizo, Poivrons, Olives Noires **13,90€**

BURRATA : Base tomate, Mozzarella, Roquette, Burrata, Jambon de Parme, Tomates confites, Pesto génois **15,90€**

MARGHERITA : Tomates, Mozzarella, Olives noires, Pesto et Origan **12,90€**

TRUFFADÉE : Base crème, Pommes de Terre, Tome Fraîche, Cantal, Ail, Jambon de Pays, Roquette **16,90€**

BIQUETTE : Crème Fraîche, Chèvre Sainte Maure de Touraine, Mozzarella, Miel, Lardons, Noix **15,90€**

REINE : Base Tomate, Champignons, Jambon Blanc, Mozzarella **13,50€**

CALZONE : Base Tomate, Viande de Bœuf, Champignons, Oignons, Cantal **14,90€**

Suppléments : œuf 1,50€ / Autre suppléments ou changements 3€

Saladier de frites incurvées à emporter **7€**

SUGGESTION DU JOUR

voir sur l'ardoise

13,90€

MENU BAMBINS

9,90€

Pizza Piou-Piou

Base tomate, Mozzarella, jambon blanc, Olives Noires

Ou *Pâtes au Jambon*

+ Glace au chocolat

EN TERRE SUCRÉE

Fromage Blanc **5,90€**

Panna Cotta Myrtilles **6,50€**

Tiramisu au Café réalisé dans le respect de la Tradition Italienne **6,50€**

Fromage Gorgonzola pour 1 pers. **6,90€**

Coupe italienne : 1 boule de café, 1 boule de stracciatella, coulis de chocolat, crème fouettée, Spéculos **6,50€**

Portafoglio DI Nutella **7,50€**

Portafoglio du Moment selon l'humeur du Chef Thomas CELMA **7,50€**



2. **Œufs**



4. **Crustacés**



6. **Soja**



8. **Lait**



10. **Moutarde**



12. **Sulfites**



14. **Mollusques**



Flasher le code et retrouvez la carte des allergènes

CARTE DES VINS
100% producteurs - artisans

SUPER
LE PANORAMIQUE
BESSE

VINS ROUGES

	12 cl	25 cl	75 cl
CÔTES DU RHÔNE AOP DOMAINE TOURBILLON BENJAMIN TOURBILLON à LAGNES - (84) « Concentré - Charpenté - Gorgé De Soleil »	4€	8€	22€
CÔTES D'Auvergne VINCENT AUZOLLE CEBAZAT - (63) « Local - Gamay - Petits Fruits Rouges »	3,70€	7,40€	20€
HERAULT IGP « LE LOUP DANS LA BERGERIE » FAMILLE ORLIAC à VALFAUNES (34) « Fruité - Facile - Gourmand »			31€
BORDEAUX SUPERIEUR AOP CHATEAU RIVAL BELLEVUE FAMILLE BESSETTE à LANDERROUAT (33) « Élégant - Boisé - Charmeur »	4,20€	8,40€	24€
CHINON AOP DOMAINE RAFFAULT JEAN MAURICE RAFFAULT à SAVIGNY EN VERON (37) « Cabernet Franc - Equilibré - Fruits rouges »			26€
SICILE IGT ITALIE NERO d'AVOLA « DA VERO » à PALERME « Typique - Charnu - Racé »	5,20€	10,40€	30€

VINS ROSÉS

	12 cl	25 cl	75 cl
CÔTES D'Auvergne VINCENT AUZOLLE CEBAZAT - (63) « Rafraîchissant - Régional - Frais »	3,70€	7,40€	20€
ITALIE MONFERRATO ANCORA PIEMONTE « Belle tenue en bouche - Rond - Harmonieux »	4,70€	9,40€	28€

CÔTES DE PROVENCE AOP STE VICTOIRE TERRE DE MISTRAL SERGE DAVICO à ROUSSET (13) « Délice - Finesse - Élégance »			33€
---	--	--	-----

VINS BLANCS

	12 cl	25 cl	75 cl
CHARDONNAY PRESTIGE PREIGNE LE NEUF BEATRICE LASSERRE à VIAS (34) « Rond - Touche de boisé - Ample »	3,70€	7,40€	20€
ST POURCAIN AOP DOMAINE BONVIN FAMILLE BONVIN à LOUCHY MONTFAND - (03) « Fraicheur - Vivacité - Typé »	4€	8€	22€
SICILE IGT ITALIE « DA VERO » à PALERME « Complexe - Floral - Sec »	4,70€	9,40€	28€
MOSCATO D'ASTI ALESIA à ALBA ITALIE « Fines bulles - Douceur - Réconfortant »	7€	14€	42€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HATON ET FILLES			75 cl 59€
---------------------------	--	--	--------------

COCKTAILS

AMÉRICANO Vermouth Gaulois, Campari, Eau gazeuse Créé en 1860 à Milan au Gaspere Campari's (fréquenté par Verdi, Edouard VII, Hemingway...). Son nom d'origine mixait les deux villes d'où sont originaires ses 2 composants : « Milano-Torino ». La clientèle américaine de passage demandait régulièrement un rajout d'eau gazeuse et l'a ensuite exporté aux États-Unis pendant la prohibition : le Campari vendu en pharmacie était autorisé ! Les Italiens ont donc baptisé cette version pour rendre hommage aux consommateurs américains.			7,50€
--	--	--	-------

NEGRONI Vermouth Gaulois, Campari, Gin Auvergnat Variante de l'Americano le Negroni a été inventé à Florence (Italie), en 1919 Le Comte Camillo Negroni proposa au barman Fosco Scarelli de renforcer l'apéritif en utilisant les mêmes ingrédients, mais sans l'eau gazeuse et en ajoutant du gin qu'il avait découvert pendant ses voyages à Londres			7,50€
---	--	--	-------

SPRITZ ZESTE Liqueur de Zeste, Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse Variante du célèbre Spritz			7,50€
--	--	--	-------

ZESTE PÉTILLANT Liqueur de Zeste & Prosecco			7€
---	--	--	----



**DISTILLERIE
GENESTINE
FAMILLE JOLIVET À
CLERMONT-FERRAND**
« Fondée en 1845 et Réveillée en 2021 »

LIMONCELLO DE CLERMONT « ZESTE »			5€
---	--	--	----

Liqueur de citron, dit « Limoncello »
Uniquement des citrons feuilles frais de Sicile, zesté à la main.
Du zeste, du sucre de France, de l'eau d'Auvergne.
Un limoncello, facile à boire, gorgé de citron naturel.

VERMOUTH AUVERGNAT LE GAULOIS			5€
--------------------------------------	--	--	----

Vermouth Rouge, à base de gamay d'Auvergne et de macération d'une quinzaine de plantes et d'épices, dont la liste est secrète.
Un vermouth-apéritif de grande qualité.