

**PENSEZ À RÉSERVER
VOTRE TABLE SUR NOS
2 AUTRES ÉTABLISSEMENTS**
LA BERGERIE : 04 73 79 61 06
LE CHALET : 04 73 83 94 48

CARTE HIVER



LE PANORAMIQUE



2024-2025

BESSE

La carte du restaurant Le Panoramique est intégralement élaborée par notre chef de cuisine Thomas Celma, hiver comme été.

**VUE
SUR LES ENTRÉES**

- FOCACCIA** : Pizza apéritive à l'ail et au romarin à partager **9,90€**
- PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES AUVERGNATS** **9,90€/pers.**
- VELOUTÉ DE POTIMARRON** : Burrata, croutons, pignons de pin, pesto Verde, raisins blanc **12,90€**
- BURRATA GRANDE** : Roquette, Burrata Di Buffala truffée, Truite fumée, Tomates confites, Crème balsamique à la truffe, Copeaux de truffes **16,90€**

**RENCONTRE
EN TERRE AUVERGNATE**

- LA FAMEUSE TRUFFADE DU PANORAMIQUE**
Cuite et servie dans sa poêle accompagnée de Jambon de pays supérieur, lards et salade **19,90€/pers.**
- POIRE DE BŒUF** (environ 300 gr)
Frites incurvées et salade verte **23,90€**
- LA BOÎTE YSSOIRIENNE** : fromage gratiné fabriqué pour nos 3 restaurants par la fromagerie familiale Houlbert, accompagnement frites incurvées, charcuterie et salade verte **20,90€**

**RENCONTRE
EN TERRE ITALIENNE**

- CAPPELLACCI À LA VIANDE BRAISÉE**, poêlée de fèves dans son jus corsé, chips de Coppa **16,90€**
- GNOCCHIS ENTRE ITALIE ET AUVERGNE**, crème de Gorgonzola et sa tuile de Cantal aux fines herbes et lardons de spianata **15,90€**
- LASAGNES BOLOGNAISES DE SALERS MAISON**
salade verte **17,90€**
- ESCALOPE À LA MILANAISE**
Pâtes du moment et salade verte **19,90€**

FONDUE AUVERGNATE À L'ITALIENNE

(uniquement le soir, minimum 2 personnes) Pâtes Rigatoni, Jambon de Pays, Lards et Salade **22,90€/pers.**

LINGUINE À LA CARBONARA

Flambées à la Grappa dans sa meule de Parmesan **26,90€**

NOS PIZZAS

- 4 FROMAGES** : base crème, gorgonzola, mozzarella, cantal, Saint Nectaire **18,00€**
- TRUFFADÉE** : base crème, pommes de terre, Tome Fraîche, Cantal, Ail, Jambon de Pays, Roquette..... **16,90€**
- PIC-PIC** : base tomate, tomates, mozzarella, spianata, crème de poivrons, olives noires **16,90€**
- TARTUFO** : crème à la truffe, mozzarella, burrata, charcuterie italienne, tomates confites, copeaux de truffe, huile de truffe, roquette **21,50€**
- LA PANORAMIQUE** : base crème, champignons, effilochés de canard, cantal, raisins blancs, pignons de pin, magret de canard fumé, foie gras poêlé, roquette **21,90€**
- BURRATA** : base tomate, mozzarella, roquette, burrata, charcuterie italienne, tomates confites, pesto génois **19,50€**
- MARGHERITA** : base tomate, mozzarella, tomates cerises, olives noires, pesto et origan **13,90€**
- BIQUETTE** : crème fraîche, chèvre sainte maure de touraine, mozzarella, miel, lardons, noix **19,50€**
- REINE** : base tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella **15,90€**
- CALZONE FAÇON BURGER** : base tomate, viande de boeuf de Salers, Cantal, confit d'oignons rouge, cornichons, sauce barbecue, servie avec salade verte..... **17,90€**
- FERMIÈRE** : base crème, poulet, champignons, Cantal, St Nectaire, pesto génois..... **16,90€**

Suppléments : burrata 5,50€, œuf 1,80€, autre supplément ou changement 3€

**NOUVEAUTÉ HIVER
2024-2025
FORMULE**

Pizza Margherita, Panna Cotta
18,90€

**PLAT DU JOUR
(uniquement le midi)**
13,90€

**MENU PIOUSIOU
(jusqu'à 11ans)**
9,90€

Pizza Piou-Piou 🐾
Base tomate, Mozzarella, jambon blanc, Olives Noires
Ou Nuggets, frites
+ 1 boule de glace (parfum au choix) ou compote maison

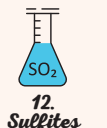
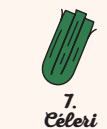
EN TERRE SUCRÉE

- Fromage Blanc **5,90€**
- Panna Cotta avec coulis au choix **6,90€**
- Tiramisu du moment réalisé dans le respect de la Tradition Italienne **7,50€**
- Coupe panoramique : 2 boules au choix, coulis au choix (caramel beurre salé, chocolat, myrtille, crème de marron, Nutella, chantilly) : **7,50€**
- Calzone Nutella (+ éclats 0,50€) **8,50€**
- Glaces fermières du Cantal (voir notre carte des glaces)

**SALADIER
DE FRITES INCURVÉES
À EMPORTER**

7€

*Flasher le code
et retrouvez la carte
des allergènes*





SUPER

LE PANORAMIQUE

BESSE

CARTE DES VINS

100% producteurs - artisans

VINS ROUGES

	12 cl	25 cl	75 cl
CÔTES DU RHÔNE AOP DOMAINE TOURBILLON BENJAMIN TOURBILLON à LAGNES - (84) « Concentré - Charpenté - Gorgé De Soleil »	5€	10€	30€
CÔTES D'Auvergne VINCENT AUZOLLE CEBAZAT - (63) « Local - Gamay - Petits Fruits Rouges »	4,70€	9,40€	28,20€
HERAULT IGP « LE LOUP DANS LA BERGERIE » FAMILLE ORLIAC à VALFAUNES (34) « Fruité - Facile - Gourmand »			35€
JULIÉNAS LES CHANORIERS DOMAINE GUILLOT GONIN à VILLIÉ MORGON (69) « Finesse - Réglisse - Équilibré »	6,50€	13€	39€
CHINON AOP DOMAINE RAFFAULT JEAN MAURICE RAFFAULT à SAVIGNY EN VERON (37) « Cabernet Franc - Équilibré - Fruits rouges »			30€
CROZES HERMITAGE VIEILLES VIGNES DOMAINE MURINAIS LUC TARDY à BEAUMONT MONTEUX (26) « Boisé - Fruits Noirs - Puissant »			59€
SICILE IGT ITALIE NERO d'AVOLA « DA VERO » à PALERME « Typique - Charnu - Racé »	6€	12€	36€

VINS ROSÉS

	12 cl	25 cl	75 cl
Notre sélection Château Pépusque, propriété de Christophe URIOS (entraîneur de l'ASM) ROSÉ 2023 (AOP MINERVOIS)			32,40€
CÔTES D'Auvergne VINCENT AUZOLLE CEBAZAT - (63) « Rafraîchissant - Régional - Frais »	4,70€	9,40€	28,20€

ITALIE MONFERRATO ANCORA PIEMONTE « Belle tenue en bouche - Rond - Harmonieux »	5,70€	11,40€	34,20€
---	-------	--------	--------

VINS BLANCS

	12 cl	25 cl	75 cl
CHARDONNAY PRESTIGE PREIGNE LE NEUF BEATRICE LASSERRE à VIAS (34) « Rond - Touche de boisé - Ample »	4,70€	9,40€	28,20€
ST POURCAIN AOP DOMAINE BONVIN FAMILLE BONVIN à LOUCHY MONTFAND - (03) « Fraicheur - Vivacité - Typé »	4,90€	9,80€	28€
LA FRANGINE IGP PÉRIGORD CHÂTEAU MOULIN CARESSE FAMILLE DEFFARGE à SAINT ANTOINE DE BREUILH (24) « Tendre - Fruité - Charmeur »	5€	10€	30€
MOSCATO D'ASTI ALESIA à ALBA ITALIE « Fines bulles - Douceur - Réconfortant »	7,50€	15€	44€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HATON ET FILLES			75 cl	65€
---------------------------	--	--	-------	-----

BIÈRE

	demi	pinte
Bière blanche « La Bergère » sélection du Panoramique brassée par la brasserie des Monts d'Auvergne	4,60€	9,20€

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		8,50€
--	--	-------

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.

NEGRONI 8,50€

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

SPRITZ ZESTE 8,50€

Liqueur de Zeste, Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse

Variante du célèbre Spritz

ZESTE PÉTILLANT 8€

Liqueur de Zeste & Prosecco



DISTILLERIE GENESTINE FAMILLE JOLIVET À CLERMONT-FERRAND

« Fondée en 1845 et Réveillée en 2021 »

ROYAL MENTHE DE CLERMONT-FERRAND 6,50€

Uniquement de la Menthe poivrée bio, de l'eau de source d'Auvergne et du sucre Français. Une liqueur de menthe de qualité pour agrémenter vos fins de repas.

LIMONCELLO DE CLERMONT « ZESTE » 6€

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.

A servir bien frais

VERMOUTH AUVERGNAT LE GAULOIS 6€

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.