

SUPER

★★★★★

# LE PANORAMIQUE

★★★★★

BESSE

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

## INSTANT APERITIVO À PARTAGER

- FOCACCIA** : pizza apéritive à l'ail et au romarin, à partager ..... 9,90€
- BURRATA GRANDE** : roquette, burrata, spianata, tomates confites, crème balsamique ..... 15,90€
- PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE ITALIEN** ..... 9,90€/pers.
- PÂTÉ EN CROÛTE** du moment ..... 9,90€

## RENCONTRE EN TERRE AUVERGNATE

- LA BOÎTE YSSOIRIENNE** : fromage gratiné fabriqué pour nos 3 restaurants par la fromagerie familiale Houlbert, accompagnement frites incurvées, charcuterie et salade verte ..... 20,90€
- LA FAMEUSE TRUFFADE DU PANORAMIQUE** cuite et servie dans sa poêle accompagnée de jambon de pays supérieur, lards et salade ..... 18,90€/pers.
- PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT** (300 g.), frites, salade ..... 23,90€

## RENCONTRE EN TERRE ITALIENNE

- GRATIN DE PÂTES AU FOUR DU MOMENT** ..... 17,90€

## NOS PIZZAS

- 4 FROMAGES** : base crème, gorgonzola, mozzarella, cantal, Saint Nectaire ..... 18,00€
- PIC-PIC** : base tomate, tomates, mozzarella, spianata, 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€
- 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€

- REINE** : base tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella ..... 15,90€

- FERMIÈRE** : base crème, poulet, champignons, mozzarella, St Nectaire, pesto génois ..... 16,90€

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

## FORMULE DU MIDI

*plat du jour + dessert du jour*  
13,90€

## RENCONTRE EN TERRE SUCRÉE

- Fromage blanc ..... 5,90€
- Dessert du jour ..... 6,90€
- Glaces Fermières du Cantal (voir notre carte de glaces)
- Panna cotta 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) ..... 7,50€
- Calzone au Nutella ..... 8,50€



*Flasher le code et retrouver la carte des allergènes*

# 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 - Régisse - Équilibré »	6,50€	13€	39€
CHINON AOP DOMAINE RAFFAULT - JEAN MAURICE RAFFAULT à SAVIGNY EN VERON (37) « Cabernet Franc - Equilibré - 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€
<b>VINS ROSÉS</b>	<b>12 cl</b>	<b>25 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Notre sélection Château Pépusque, propriété de Christophe URIOS</b> (entraîneur de l'ASM) ROSÉ 2023 (AOP MINERVOIS)			32,40€
CÔTES D'AUVERGNE VINCENT AUZOLLE - CEBAZAT - (63) « Rafrâichissant - Régional - Frais »	4,70€	9,40€	28,20€
ITALIE MONFERRATO ANCORA PIEMONTE « Belle tenue en bouche - Rond - Harmonieux »	5,70€	11,40€	34,20€
<b>VINS BLANCS</b>	<b>12 cl</b>	<b>25 cl</b>	<b>75 cl</b>
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** 75 cl

CHAMPAGNE HATON ET FILLES 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** 8,50€

Vermouth Gaulois, Campari, Eau gazeuse

Créé en 1860 à Milan au Gaspere Campari's (fréquenté par Verdi, Edourd 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.

**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, Martini Fiero, 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-FD** 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 agrémente vos fins de repas.

**LIMONCELLO DE CLERMONT « ZESTÉS »** 6€

Liqueur de citron, dit « Limoncello »

Uniquement des citrons feuilles frais de Sicile, zestés 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** 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.