

SUPER



LE PANORAMIQUE



BESSE

2023

CARTE ÉTÉ



1. Gluten



3. Poissons



5. Arachides



7. Céleri



9. Fruits à coque



11. Sésame



13. Lupins

VUE SUR LES ENTRÉES

FOCACCIA : Pizza apéritive à l'ail à partager 9,90€

BURRATA GRANDE : Roquette, Burrata, Pesto Rosso, Charcuterie Italienne, Tomates confites, Crème Balsamique 15,90€

ANTIPASTI : Assortiment de spécialités Italiennes à partir de 15h 17,90€

RENCONTRE EN TERRE AUVERGNATE

FROMAGE GRATINÉ AU FOUR SELON L'HUMEUR DU CHEF THOMAS CELMA : servi avec charcuterie, frites incurvées et salade verte 18,90€

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



Flashez le code et retrouvez la carte des allergènes

RENCONTRE EN TERRE ITALIENNE

GRATIN DE PÂTES AU FOUR DU MOMENT 17,90€

Les Pizzas

TARTUFO : Crème à la truffe, Mozzarella, Burrata, Jambon de Parme, Copeaux de Truffe, Huile de Truffe, roquette 21,50€

4 FROMAGES : Base crème, Gorgonzola, Mozzarella, Cantal, Taleggio 18,00€

PIC-PIC : Sauce tomate chorizo, Tomates, Mozzarella, Chorizo, Poivrons, Olives Noires 16,90€

BURRATA : Base tomate, Mozzarella, Roquette, Burrata, Charcuterie Italienne, Tomates confites, Pesto génois 19,50€

MARGHERITA : Tomates, Mozzarella, Olives noires, Pesto et Origan 14,90€

BIQUETTE : Crème Fraîche, Chèvre Sainte Maure de Touraine, Mozzarella, Miel, Lardons, Noix 19,50€

REINE : Base Tomate, Champignons, Jambon Blanc, Mozzarella 15,90€

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

MENU BAMBINS 9,90€

Pizza Piou-Piou Base tomate, Mozzarella, jambon blanc, Olives Noires Ou Nuggets maison, frites + Boule vanille ou chocolat

RENCONTRE EN TERRE SUCRÉE

Fromage Blanc 5,90€

Panna Cotta au Limoncello 6,90€

Tiramisu du moment réalisé dans le respect de la Tradition Italienne 7,50€

Coupe italienne : 1 boule de café, 1 boule de stracciatella, coulis de chocolat, crème fouettée, Spéculos 7,50€

Portafoglio DI Nutella 8,50€

SALADIER DE FRITES INCURVÉES À EMPORTER

7€



2. Œufs



4. Crustacés



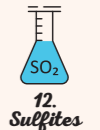
6. Soja



8. Lait



10. Moutarde



12. Sulfites



14. Mollusques



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 »	4,70€	9,40€	24€
CÔTES D'Auvergne VINCENT AUZOLLE CEBAZAT - (63) « Local - Gamay - Petits Fruits Rouges »	4,50€	9€	23€
HERAULT IGP « LE LOUP DANS LA BERGERIE » FAMILLE ORLIAC à VALFAUNES (34) « Fruité - Facile - Gourmand »			33€
BORDEAUX SUPERIEUR AOP CHATEAU RIVAL BELLEVUE FAMILLE BESSETTE à LANDERROUAT (33) « Élégant - Boisé - Charmeur »	4,90€	9,80€	28€
CHINON AOP DOMAINE RAFFAULT JEAN MAURICE RAFFAULT à SAVIGNY EN VERON (37) « Cabernet Franc - Equilibré - Fruits rouges »			29€
SICILE IGT ITALIE NERO d'AVOLA « DA VERO » à PALERME « Typique - Charnu - Racé »	5,70€	11,40€	34€

VINS ROSÉS

	12 cl	25 cl	75 cl
CÔTES D'Auvergne VINCENT AUZOLLE CEBAZAT - (63) « Rafraîchissant - Régional - Frais »	4,70€	9,40€	24€
ITALIE MONFERRATO ANCORA PIEMONTE « Belle tenue en bouche - Rond - Harmonieux »	5,70€	11,40€	34€

CÔTES DE PROVENCE AOP STE VICTOIRE
TERRE DE MISTRAL SERGE DAVICO à ROUSSET (13)
« Délice - Finesse - Élégance » 35€

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€	24€
ST POURCAIN AOP DOMAINE BONVIN FAMILLE BONVIN à LOUCHY MONTFAND - (03) « Fraicheur - Vivacité - Typé »	4,90€	9,80€	28€
SICILE IGT ITALIE « DA VERO » à PALERME « Complexe - Floral - Sec »	5,70€	11,40€	34€
MOSCATO D'ASTI ALESIA à ALBA ITALIE « Fines bulles - Douceur - Réconfortant »	7,50€	15€	44€

CHAMPAGNE

	75 cl
CHAMPAGNE HATON ET FILLES	59€

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	7,50€
--	-------

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 7,50€

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 7,50€

Liqueur de Zeste, Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse

Variante du célèbre Spritz

ZESTE PÉTILLANT 7€

Liqueur de Zeste & Prosecco



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.

A servir bien frais

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.