

BRASSERIE | TERRASSE

Le Panoramique

FLOREAL MONT-SAINT-AUBERT

1982

CARTE BAR

Boissons / Cocktails / Vins

A partager / Desserts

A PARTAGER To Share

Servi toute la journée

De hele dag geserveerd | Served all day

CROQUE A PARTAGER *10

Jambon, comté et truffe

Croque om te delen | Ham, Comté en truffel

Croque to share | Ham, Comté cheese and truffle

PLANCHETTE HIVERNALE *16

Jambon d'Ardenne, Rosette, tartines de Raclette. Idéal pour 2

Winterplank | Ham uit de Ardennen, Rosette, Raclette-broodjes.

Ideaal voor 2 personen.

Winter platter | Ardennes ham, Rosette, Raclette toast. Ideal for 2.

FROMAGE D'ABBAYE *9,50

En cubes, moutarde, seld e céleri

Abdijkaas | In blokjes, mosterd

Abbey Cheese | In cubes, mustard

Disponible de 12h à 14h et de 19h à 21h

Beschikbaar van 12:00 tot 14:00 uur en van 19:00 tot 21:00 uur.

Available from noon to 2:00 PM and from 7:00 PM to 9:00 PM

CALAMARS *13

Cuit à la Romana (en panure) à tremper dans une sauce tartare

CALAMARES | In paneermeel om te dippen in tartaar saus.

SQUIDS | In breadcrumbs to dip in tartar sauce.

AIGUILLETES DE POULET *13

Croquantes et accompagnées d'une sauce barbecue

KIPPENREEPJES | Barbecue saus

CHICKEN TENDERS | Barbecue sauce

MINI-CROQUETTES *15

Fromage et crevette, le duo qui fait la paire!

MINI-KROKETTEN | Kaas | Garnalen

MINI-CROQUETTES | Cheese | Shrimps



Local



Végétarien / Vegetarish / vegetarian



Sans gluten / Zonder gluten / Gluten free



Sans lactose / Zonder Lactose / Lactose free

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre. Nos prix sont TTC, en euros, service inclus. /// Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service. /// Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.

COCKTAILS ORIGINAUX



FLOREAL EIGHTY FIVE | 8,50

Limoncello, Vermouth blanc,
sucre de canne, citron



LA MÈRE NOËL | 12

Gin Bombay Sapphire, Tonic framboise,
Liqueur de fruits rouges



PLANTEUR DES ÎLES | 10

Rhum Kraken Spiced,
Ananas, Citron, Orange



PORNSTAR MARTINI | 13

Vodka, passion, vanille,
citron, Champagne



Winter Mule | 12

Génépi, Rhum Kraken spiced,
Fever-Tree Ginger Ale, Citron



PEARZZ | 12

Poiregnac distillerie Gervin,
Tonic



COCKTAILS CLASSIQUES

Aperol Spritz | 9,50

Hugo Spritz (Surreau) | 9,50

Cuba Libre (Rhum Kraken, Coca,
citron) | 9,50

NOLO (0.00%)

Crodino Spritz | 7

Copperhead Gin NA & Fever-Tree

Raspberry | 12

Funny Pisang Orange | 6,50

Grapefruit Tonic (Tonic Agrumes,

Pamplemousse) | 6

APÉRITIFS

Porto Blanc / rouge | 6,50

Martini blanc / rouge | 7

Pineau des Charentes blanc | 6,50

Ricard | 7

Picon vin blanc | 7,50

Kir (vin blanc) | 5,90

Kir Prosecco | 7,60

Pisang Orange | 7,80

Campari | 7

Les prix sont TTC, en euros, services inclus.
Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service.
Our prices are taxes included, in euros, service included.



Local

GIN & TONIC 5 cl par verre /per glass /per glass

Mare & Fever-Tree Tonic Mediterranean | 12,50

Romarin, thym, basilic, olives, orange, coriandre, citron, cardamome, autant de botaniques qui composent ce gin méditerranéen

Copperhead Original & Fever-Tree Indian Tonic | 14,50

Largement reconnu pour sa bouteille cuivrée, ce London Dry Gin se distingue par son élégance et son goût unique.

Charismatic & Fever-Tree Indian Tonic | 13,50

Douceur et amertume des écorces d'orange, citron, coriandre et gingembre. Fabriqué par la distillerie locale Gervin.

19 août & Fever-Tree Indian Tonic | 13,50

Créé par Vincent de chez Gervin et sa fille Zoé, nés tous deux le 19 août. Abricot, herbes de Provence, miel et écorces d'agrumes.

Bombay Sapphire & Fever-Tree Framboise | 10

Gin équilibré et facile à déguster

EAUX & SOFTS

CHAUDFONTAINE PLATE

25cl | 2,50 - 50cl | 4,50 - 100cl | 7,50

CHAUDFONTAINE PETILLANTE

25cl | 2,50 - 50cl | 4,50 - 100cl | 7,50

Coca-Cola Normal, Zéro, Fanta, Sprite | 3

FUZE TEA (Pétillant, pêche) | 3

Red Bull | 3,60

Cécémel | 3,50

MINUTE MAID (Orange, Pomme, Pomme-Cerise) | 3

Fever-Tree 20cl (Indian Tonic, Mediterranean, Ginger Ale, Raspberry) | 3,50

Royal Bliss Tonic Agrumes | 3,50



ALCOOLS & DIGESTIFS

5 cl par verre / per glas / per glass
Soft +2,50 / Tonic +3,00

RHUM

Havana Tres anos | 8
Kraken Spiced | 9
Don Papa Maskara | 11
Diplomatico | 11

DISTILLERIE LOCALE GERVIN

Poiregnac | 9
Cognorange | 9
Limoncello | 9
Amaretto | 9



WHISKY

Jack Daniel's | 8
Glenfiddich 12 ans | 10
Port Charlotte 10 ans (tourbé) | 12

VODKA

Tovaritch | 8

AUTRES ALCOOLS & DIGESTIFS

Cognac Rémy Martin VSOP | 12
Cointreau | 7,50
Baileys | 7,50
Calvados | 8,50
Grand Marnier | 8

BOISSONS CHAUDES & ALCOOLISÉES

Espresso | 2,80
Café (lungo) | 2,80
Décaféiné | 2,80
Cappucino | 3,20
Latte Macchiato | 3,50
Latte Macchiato Caramel ou
Speculoos | 4
Chocolat chaud | 3,50
Chocolat chaud chantilly | 4
Thé ou Infusion BIO | 3,50

Chocolat chaud au Grand Marnier | 9,50
Irish Coffee (Whisky) | 9,50
Belgian Coffee (Liqueur Mandarine) | 9,50
Baileys Coffee | 9,50
Italian Coffee (Amaretto) | 9,50
French Coffee (Grand Marnier) | 9,50

Thé vert, Earl Grey, Rooibos, Thé vert-citron, Thé vert-jasmin, Thé Menthe-Framboise
Infusion Menthe poivrée, Infusion Gingembre-citron, Infusion camomille, Infusion myrtilles

Les prix sont TTC, en euros, services inclus.
Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service.
Our prices are taxes included, in euros, service included.



Local

BIÈRES AU FÛT

PAIX DIEU (10,00%)

25cl | 4,60

33cl | 5,80

50cl | 8,10



PAIX DIEU



BON SECOURS 4 HOUBLONS IPA
(5,90%)

33cl | 5,10

BON SECOURS HÉRITAGE (8,00%)

33cl | 5,10

KASTEEL ROUGE (8,00%)

33cl | 5,10

TRIPLE KARMELIET (8,40%)

33cl | 5,60

VICTORIA (Blonde 8,50%)

33cl | 4,90

LEFFE BLONDE (6,60%)

33cl | 4,60

JUPILER (Pils 5,2%)

25cl | 3

33cl | 3,40

50cl | 4,80

BIÈRES SANS ALCOOL

JUPILER 00 | 3

25cl (0,0%)

LEFFE BLONDE 00 | 4

33cl (0,0%)

KASTEEL ROUGE 00 | 4,90

33cl (0,0%)

LIEFMANS FRUITESSE ON THE

ROCKS 00 | 4

25cl (0,0%)

BIÈRES RÉGIONALES

SAINT-MARTIN BLONDE | 5,30

33cl (7,0%)

BONSECOURS TRADITION

BLONDE | 5,10

33cl (8,0%)

BONSECOURS EMERITE

BRUNE | 5,10

33cl (8,0%)

MOINETTE BLONDE | 12

75cl (8,5%)

BRUNEHAUT BIO TRIPLE | 5,50

33cl (8,0%)

BUSH CARACTERE | 5,50

33cl (12,0%)

QUINTINE BLONDE | 5,70

33cl (8,0%)

CUVEE DES TROLLS | 4,20

33cl (7,0%)

Les prix sont TTC, en euros, services inclus.
Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service.
Our prices are taxes included, in euros, service included.



Local

BIÈRES BLONDES

FLO 39, notre bière Maison | 4,20

33cl (8,0%)

KASTEEL TRIPLE | 5,30

33cl (11,0%)

BLANCHE DE NAMUR | 3,20

25cl (4,5%)

OMER | 5

33cl (8,0%)

MAREDSOUS BLONDE | 5,60

33cl (6,0%)

DUVEL | 4,80

33cl (8,5%)

QUEUE DE CHARRUE BLONDE | 4,70

33cl (6,6%)

KWAREMONT | 4,50

33cl (6,6%)

LA CHOUFFE | 5,20

33cl (8,0%)

BIÈRES BRUNES

RODENBACH CLASSIC | 3,60

25cl (5,2%)

BACCHUS VIEILLE BRUNE | 6,2

37,5cl (4,5%)

BIÈRES TRAPPISTES

ORVAL | 5,50

33cl (6,2%)

WESTMALLE TRIPLE | 5

33cl (9,5%)

CHIMAY BLEUE | 5,50

33cl (9,0%)

CHIMAY BLANCHE | 5,2

33cl (8,0%)

BIÈRES FRUITÉES

SAINT-LOUIS PREMIUM

KRIEK | 3,80

25cl (3,2%)

SAINT-LOUIS PREMIUM

PÊCHE | 3,80

25cl (2,6%)

LIEFMANS FRUITESSE

on the rocks | 3,90

25cl (3,8%)



Bulles

Prosecco, extra dry, Italie

 7  32

Très aromatique, fruité, élégant, équilibré et rafraîchissant en bouche

Cava Marques de Terrabona,

 20cl: 10,50

Penedès, Espagne

Frais, bulles vives, finale agréable.

Cépages: Macabeo, Parellada, Xarel-Lo

Cava Gran Gesta Brut, Penedès, Espagne

 30

Frais, fruité, magnifiquement équilibré, idéal en apéritif ou avec des tapas.

Cépages: Macabeo, Parellada, Xarel-Lo

Champagne Goutorbe, Brut

 12  58

Très frais et corsé, doux et riche en bouche, vieillit au moins 36 mois dans les caves.

Maison située sur la commune du Grand Cru d'Aÿ.

Cépages: Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne Laurent Perrier, La Cuvée, Brut

 88

Ce champagne se caractérise par une grande finesse et une belle fraîcheur obtenues après un long vieillissement dans les caves.

Cépages: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Vins rosés

Terre du midi IGP, OPI Rosé

 5  22

Très belle fraîcheur dans ce rosé aux arômes de fruits rouges.

Cépages: Syrah, Merlot, Grenache

Provence, Domaine de la Madrague, Cuvée Charlotte

 8,5  39

Arômes délicats de fraise et pêche, touche florale, bouche vive et équilibrée, finition élégante

Cépages: Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre

Italie, Puglia, Salento IGP, Tramari Rosé di Primitivo,

 28

San Marzano

En bouche, ce vin est sec mais très juteux, idéal en apéritif, il peut également être servi avec des plats méditerranéens.

Cépage: Primitivo

Les prix sont TTC, en euros, services inclus.
Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service.
Our prices are taxes included, in euros, service included.



Local

Vins blancs

Terre du Midi IGP, OPI Chardonnay

 5  22

Vin aromatique et sec avec des senteurs de vanille et d'ananas.

Cépage: Chardonnay

Côtes-de-Gascogne, Premières Grives, Domaine Tariquet

 7  32

Vin blanc liquoreux, plein de fruits exotiques. Bouche ample, avec une fraîcheur qui équilibre la douceur.

Cépage: Gros manseng

Loire, Pouilly-Fumé, Château Favray

 9  41

Expressif au nez, notes de citron et de buis. en bouche, finale longue et fraîche.

Cépage: Sauvignon Blanc

Italie, Sicilia DOC, Feudo Arancio, Vermentino

 26

Un vin blanc de Sicile, on y retrouve le caractère floral typique du vermentino ainsi que des fins arômes de fruits tropicaux. Délicieux avec les plats de crustacés et de poisson.

Cépage: Vermentino

Bourgogne, Saint-Véran, Esprit des lieux

 37,5cl: 26  75cl: 43

Idéal avec nos poissons blancs, ce Saint-Véran est cultivé sur un coteau calcaire. On y goûte les fruits à noyaux et la poire en finesse.

Cépage: Chardonnay

Belgique, Pays des collines, Entre-Deux-Monts, Quatre Cépages



 36

Assemblage unique de Chardonnay, Auxerrois, Pinot Noir et Meunier, ce vin blanc est frais et aromatique. En bouche, un on y retrouve des fruits juteux et une belle acidité.

Cépages: Chardonnay, Auxerrois, Pinot Noir, Pinot Meunier

Vins rouges

Loire, La Petite Perrière, Pinot Noir

 5,5  26

Pinot noir ludique et léger, nez aromatique (fruits noirs), bouche souple et corsée avec des notes de cerises. Vin agréable facile à déguster avec nos plats de volailles.

Cépage: Pinot Noir

Costières de Nîmes, C'est L'amour, Famille Ricome

 7,5  34

Notes florales et de fruits rouges au nez, bouche ronde avec des tanins soyeux, finale épicée et persistante.

Cépages: Syrah, Grenache

Cahors, Prestige, Château Haut-Monplaisir

 9  41

Nez intense de mûre, de prune, bouche riche et concentrée, tanins robustes, finale longue sur des notes de réglisse. Idéal avec nos pièces du boucher

Cépage: Malbec

Italie, Sicile, Tenuta Sallier de la Tour, Nero D'Avola

 28

Typique de la Sicile, ce Nero d'Avola accompagnera parfaitement les grillades et les plats en sauce tomate.

Cépage: Nero d'Avola

Bourgogne, Domaine d'Ardhuy, Pinot Noir

 49

Nez de fruits rouges mûrs, légères notes boisées, bouche souple et élégante, avec une fin de bouche fraîche et fruitée.

Cépage: Pinot Noir

Côtes-Du-Rhône, Châteauneuf-du-Pape,

 37,5cl: 42  75cl: 75

Domaine Barville, Maison Brotte, 2020

Ce vin se distingue par sa richesse et sa douceur, ses arômes soutenus de fruits rouges et d'épices jouent le rôle principal de ce beau vin.

Cépage: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Bordeaux, Saint-Estèphe, Château Picard, 2019

 49

Nez complexe de cassis, cerise noire, avec une bouche structurée, équilibrée, notes de tabac et chocolat, finale longue.

Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon

Terre du Midi, OPI Rouge

 28

Ce vin rouge légèrement boisé est assez passe partout. Il conviendra bien à la volaille notamment.

Cépages: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot



DESSERTS

BRIOCHE PERDUE *11

Un bon gros morceau de brioche, crème glacée, caramel beurre salé

Brioche | roomijs, gezouten boterkaramel
Brioche | ice cream, salted butter caramel

MOELLEUX AU CHOCOLAT *9

Un classique, mais on l'aime tous!

Servi chaud avec une boule de glace vanille.
Met vanilla ijsje
With vanilla ice cream

TARTELETTE POIRE *9

Crème glacée au lait d'amande Maison

Peren Tartlet | Huisgemaakte amandelmelk-ijs
Pear Tartlet | Homemade almond milk ice cream

CRÈME BRÛLÉE *9

à l'Amaretto, caramélisée au sucre

Met Amaretto, gekarameliseerd met suiker
With Amaretto, caramelized with sugar

CAFÉ OU THÉ GOURMAND *11

Assortiment de desserts du moment

Assortiment van desserts
Assortment of desserts

DAME BLANCHE *9

Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly

Vanille-ijsje | Warme chocolade | Slagroom
Vanilla ice cream | Hot chocolate | Whipped cream

COUPE BRÉSILIENNE *9

Glace vanille, Glace moka, Sauce caramel et Chantilly

Vanille-ijs | Mokka-ijs | Karamelsaus | Slagroom
Vanilla & Coffee ice cream | Caramel sauce | Chantilly

COMPOSE TA GLACE

1 boule: 3,30 - 2 boules: 6,50 - 3 boules: 9

Glaces: Vanille, Caramel, Chocolat, Moka

Sorbets: Poire, Framboise, Passion

Stel je ijscoupe samen | 1 bolletje: 3,30 - 2 bolletjes:
6,50 - 3 bolletjes: 9,00

Ijs: Vanille, Karamel, Chocolade, Mokka / Sorbet:
Peer, Framboos, Passievrucht

Do it your way | 1 scoop: 3,30 - 2 scoops: 6,50 -
3 scoops: 9,00

Ice-creams: Vanille, Caramel, Chocolat, Mocha /
Sorbets: Pear, Raspberry, Passionfruit

EXTRAS

Chocolat chaud: 1,00 - Chantilly: 0,50

Caramel beurre salé: 1,00

Warme chocolade: 1,00 - Karamel: 1,00 - Slagroom:
0,50

Hot chocolate: 1,00 - Caramel: 1,00 - Whipped
cream: 0,50

Uniquement disponible de 15h00 à 18h00.

Beschikbaar van 15:00 tot 18:00 uur. Available from 3:00 PM to 6:00 PM.

CRÊPES BEURRE & CASSONADE *8

Met boter en cassonade / Boter and brown
sugar

CRÊPES CARAMEL BEURRE SALÉ *9,50

Met gezouten boter en karamelsaus / Salted
butter caramel

CRÊPES CHOCOLAT CHAUD *9,50

Met warme chocolade / Hot chocolate

GAUFRE AU SUCRE *7

Met suiker | With sugar

GAUFRE CARAMEL BEURRE SALÉ *8,50

Met gezouten boter en karamelsaus / Salted
butter caramel

GAUFRE CHOCOLAT CHAUD *8,50

Met warme chocolade / Hot chocolate

EXTRAS

Glace vanille: 2,50 - Chantilly: 0,50

Vanille ijsje: 2,50 - Slagroom: 0,50

Vanilla ice cream: 2,50 - Whipped ice cream:
0,50

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre.

Nos prix sont TTC, en euros, service inclus. /// Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service. /// Our dishes contain allergens. The composition of our products may vary from one day to the next. Our prices are taxes included, in euros, service included.



Menu / Reservation / Opening hours