

BRASSERIE

BRASSERIE | TERRASSE

# Le Panoramique

FLOREAL MONT-SAINT-AUBERT

1982

**Cuisine ouverte de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30. (Sauf dimanche soir)**

De keuken is open van 12u tot 14u30 en van 19u tot 21u30. (Behalve zondagavond).

The kitchen is open from noon to 2:30pm and from 7:00pm to 9:30pm. (Except Sunday evening).



**Dans un souci de fluidité du service, nous servons maximum 4 entrées et 4 plats différents par table.**

Om een vlotte service te verzekeren, dienen wij maximaal 4 voorgerechten en 4 hoofdgerechten per tafel.

In order to ensure smooth service, we serve a maximum of 4 starters and 4 main courses per table.

## Entrées Voorgerechten / Starters

### FOIE GRAS DE CANARD MAISON \*21

**En terrine, accompagné d'un confit d'oignon et d'une brioche pur beurre**

Huisgemaakte eendenlever in terrine met gekonfijte uien en pure boter brioche

Home-made duck foie gras in a terrine, served with onion confit and pure butter brioche

### CASSOLETTE DE SCAMPIS \*18

**Mousseline de butternut, curry vert, lait de coco et citron vert**

Pannetje met scampi's, butternut mousseline, groene curry, kokosmelk en limoen

Scampi casserole, butternut mousseline, green curry, coconut milk and lime

### RIS DE VEAU \*23

**Braisés, sauce foie gras et mère, sarrasin croustillant**

Gestooftde kalfszwezerik, foie gras en Madeira-saus, krokante boekweit

Braised veal sweetbreads, foie gras and Madeira sauce, crispy buckwheat

### GLOW UP MY DAY \*18

**Assiette végété autour de la betterave, vinaigrette sésame & houmous du moment**

Vegetarisch bord rond de rode biet, sesamvinaigrette en hummus van het moment

Vegetarian plate around the beetroot, sesame vinaigrette and hummus of the moment

### CROQUETTE FROMAGE ARTISANALE

**1 pièce - 8,90 / 2 pièces - 13,90 / 3 pièces - 17,50**

Ambachtelijke kaaskroket

Artisanal cheese croquette

### CROQUETTE CREVETTES ARTISANALE

**1 pièce - 11 / 2 pièces - 18,90 / 3 pièces - 27**

Ambachtelijke garnalkroket

Artisanal shrimps croquette

## Brasserie

### NOUILLES AUX LÉGUMES \*17

**Sauce curry léger, gomasio, coriandre, légumes de saison**

Groentennoedels met lichte currysaus, gomasio, koriander, seizoensgroenten.

Vegetable noodles with light curry sauce, gomasio, coriander, seasonal vegetables.

### LA TRADITIONNELLE TARTIFLETTE \*19

**Pommes de terre, crème, lardons, oignons, Reblochon de Savoie**

De traditionele tartiflette, aardappelen, room, spekjes, uien, Reblochon uit Savoie.

The traditional tartiflette, potatoes, cream, bacon, onions, Reblochon from Savoie.

### VOLAILE AUX SAVEURS ASIATIQUES \*21

**Volaille en boulettes, sauce curry léger, gomasio, coriandre, nouilles chinoises**

Gevogelte met Aziatische smaken, gevogeldeballetjes, lichte currysaus, gomasio, koriander, Chinese noedels.

Poultry with Asian flavors, poultry meatballs, light curry sauce, gomasio, coriander, Chinese noodles.

### VOL-AU-VENT DU CHEF \*20,50

**Poulet, boulettes de viande, champignons, feuilleté, frites et crudités**

Kip in een romige saus, gehaktballetjes, paddestoelen en een heerlijke bladerdeeg van het huis, frietjes & rauwkost

Typical Belgian dish, creamy chicken stew with meatballs, mushrooms, and crunchy feuilleté/pastry, Belgian fries and salad

### PANORAMIQUE BURGER - WINTER VERSION \*19

**Haché de boeuf, fromage à raclette, bacon grillé, oignons caramélisés, salade, sauce poivre, servi à point**

Rundergehakt, raclettekaas, gegrilde bacon, gekarameliseerde uien, sla, pepersaus, medium gebakken.

Ground beef, raclette cheese, grilled bacon, caramelized onions, lettuce, pepper sauce, medium cooked.

### TOAST AU CHÈVRE \*19,50

**Du délicieux fromage de chèvre en direct de la Ferme, pommes, noix, crudités, vinaigrette sésame**

Heerlijke geitenkaas van de hoeve, appels, noten, rauwkost, sesamvinaigrette

Delicious local goat cheese, apples, nuts, raw vegetables, sesam seeds vinaigrette

# Poissons Vis / Fishes

## NOIX DE SAINT-JACQUES \*30

**Risotto au mascarpone et parmesan, poireaux braisés, sauce au safran**

Sint-jakobsschelpen met risotto van mascarpone en Parmezaanse kaas, gestoofde preien, saffraansaus.  
Scallops with mascarpone and Parmesan risotto, braised leeks, saffron sauce.

## EN ROSE ET BLANC, SAUMON & CABILLAUD\*27

**Sauce vin blanc infusée au saumon fumé et sa purée de pommes de terre**

Zalm en kabeljauw, witte wijnsaus met gerookte zalm en aardappelpuree.  
Salmon and cod, white wine sauce infused with smoked salmon and mashed potatoes.

## L'ÉTOUFFÉE DE LOTTE, SCAMPIS ET HOMARD\*32 (20 MIN. DE CUISSON)

**Cocotte feuilletée en croûte, sauce bisque à l'Armagnac, légumes, pommes de terre grenailles aux épices chimichurri**

Gesmoorde zeeduivel, scampis en kreeft, bladerdeegcocotte in korst, bisquesaus met Armagnac, groenten, krielaardappelen met chimichurri-kruident.

Braised monkfish, shrimp, and lobster, puff pastry cocotte with a crust, bisque sauce with Armagnac, vegetables, baby potatoes with chimichurri spices.

# Viandes Vlees / Meat

## VEAU ROSSINI \*33

**Noisette de veau, foie gras poêlé, crème de pleurotes et truffe, gratin Dauphinois maison**

Kalfsnoot, gebakken foie gras, oesterzwam- en truffelcrème, huisgemaakte gratin Dauphinois.  
Veal medallion, seared foie gras, oyster mushroom and truffle cream, homemade Dauphinois gratin.

## PLUMA IBÉRIQUE \*29,50

**En brochette avec des saucisses de chorizo, frites et sauce choron**

Pluma ibérico aan spies met chorizoworstjes, frietjes en choronsaus.  
Iberian pluma skewer with chorizo sausages, fries, and choron sauce.

## ALOYAU DE BOEUF \*24

**+200g, frites et crudités**

Rundvlees van +200g met rauwkost en frietjes  
Beef sirloin steak, +200g, Belgian fries and salad

## CONTRE-FILET DE BOEUF SIMMENTAL \*31

**+300g, frites et crudités, servi bleu ou saignant**

Simmental runderentrecote, ±300g, frietjes en rauwkost, geserveerd bleu of rood.  
Simmental beef sirloin, ±300g, fries and raw vegetables, served rare or medium-rare.

## SAUCES MAISON

**Béarnaise\*3,50 / Poivre vert flambé au Cognac\*3,50 / Choron \*3,50**

**Pleurottes & truffe 4,50**

Béarnaise / Groene peper geflambeerd met Cognac / Choron

Oesterzwammen en truffel

Béarnaise / Green pepper flambéed with Cognac / Choron

Oyster mushrooms and truffle

## EXTRAS \*4

**Frites / Salade composée / Pommes grenailles**

**Gratin Dauphinois / Purée / Légumes chauds**

Frietjes / Rauwkost / Krielaardappelen / Gratin

Dauphinois / Aardappelpuree / Warme groenten

Fries / Salad / Baby potatoes / Dauphinois

gratin / Mashed potatoes / Hot vegetables

# Kids corner (-12 ans)

## VOL-AU-VENT \*13

**Frites et crudités**

Frietjes & rauwkost

Belgian fries & salad

## AIGUILLETES POULET \*13

**Frites et compote**

Kipnuggets, frietjes en appelmoes

Chicken nuggets, Belgian fries and apple sauce

## CROQUETTE FROMAGE \*13

**Frites et crudités** 

Kaaskroket, frietjes & rauwkost

Cheese croquette, Belgian fries, salad



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.



[Menu](#) / [Reservation](#) / [Opening hours](#)