

BRASSERIE | TERRASSE

Le Panoramique

FLOREAL MONT-SAINT-AUBERT



FLOREAL EIGHTY FIVE | 8,50

Limoncello, Vermouth blanc, sucre de canne, citron



PORNSTAR MARTINI | 13

Vodka, passion, vanille, citron, Champagne



L'ALCHIMISTE | 18

Cocktail à boire seul ou à deux (40cl)

Bramble revisité maison

Gin, Citron, Liqueur de fruits rouges



Carribbean Mule | 11

Rhum Kraken spiced, Fever-Tree Ginger Ale, Citron



PLANTEUR DES ÎLES | 9,50

Rhum Kraken Spiced, Ananas, Citron, Orange



PEARZZ | 12



Poiregnac distillerie Gervin, Tonic


Sharing is caring



Om te delen...of niet!

Duo van charcuterie *14

Prosciutto crudo & Salami Milano, met Parmezaanse kaas en grissini stengels

 **Grieks bordje *11**
Feta, Tzatziki, Olijven, Brood

 **Humus *8,5**
Geserveerd met zweeds brood
Het lijkt een beetje op een pitabroodje

  **Burrata *14**
Verse sappige tomaten & pesto saus van het huis

Calamares *12

Calamares romana (gepaneerd) om te dippen in een heerlijke tartaarsaus van het huis

 **Kippenreepjes *13**
Knapperig met een barbecue saus

Mini-kroketten *15

Kaas en garnalen, het perfecte duo!

 **Frietjes van zoete aardappel *8,5**
 Avocado-mayonaise

Om een vlotte service te verzekeren, serveren wij maximaal 4 verschillende gerechten per tafel.

Ontdek verder...

Onze voorgerechten

  **Tataki van rund *18**
Vers rundsvlees met een marinade van soja, gember, citroengras en wasabi dip

Gerookte zalm *18

In rozet, crème van limoen en bieslook en zweeds brood

 **Ambachtelijke kaaskroket**
1 stuk - 8,90
2 stuks - 13,90
3 stuks - 17,50

Ambachtelijke garnaalkroket
1 stuk - 11
2 stuks - 18,90
3 stuks - 27

Onze huisgemaakte salades

  **Gourmet Salade *24**
Gerookte zalm, reuze garnalen, grijze garnalen, bieslook vinaigrette

 **Italiaanse salade *19**
Prosciutto crudo, Parmezaanse kaas, olijven, gedroogde tomaten en basilicum vinaigrette


  **Toast geitenkaas *19**
Heerlijke geitenkaas van de Pecquereau hoeve, appel, noten, rauwkost, sesam vinaigrette

Pasta op Italiaanse wijze

Onze pasta

 **Vegetarische lasagne *19**
Vegetarisch EN heerlijk, met gegrilde courgette, tomatensaus met oregano, gratineerd met mozzarella

Linguine met scampi*21
Schaaldierenbisque met knoflook en tomaten

 Local  Zonder gluten **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.**
 Vegetarisch  Zonder lactose

Onze vangst

Onze heerlijke vis

Kabeljauwfilet *28
Kabeljauwfilet, kreeftravioli,
Thaise jus en seizoensgroenten

Blanquette van zalm en scampi *25
Met gekonfitje venkel, belgische witte wijnsaus van
"Entre deux Monts" en boterpuree

Onze grote klassiekers

Ovenschotel van kip *19,5
Zoete kruidensaus, abrikozen,
gedroogde vruchten en krielaardappelen

Vol-Au-Vent van de Chef *19,5
Kip in een romige saus, kalfsballetjes, paddestoelen
en een heerlijke feuilleté van het huis

Américain van het huis *17
Bereide américain met rauwkost en frieten

Panoramique Burger *18
Rundsburger met bacon, gekarameliseerde uien,
cheddar kaas, sla en tomaten, peppersaus.
Geserveerd "à point"

Rechstreeks van de slager

Rundvlees Aloyau *23
Rundvlees +-250g,
met rauwkost en frieten

Lendestuk Holsteinrund *28
Rundvlees +-300g, met rauwkost en frieten
Geserveerd bleu of saignant

De beroemde Tomahawk *39 p.p.
Iers rundvlees, voor twee personen, geserveerd
bleu of saignant, met rauwkost, frieten en twee
sauzen naar keuze

Sauzen van het huis & extra's
Béarnaise - 3,50
Archiduc (paddestoelen) - 3,20
Groene peper geflambeerd met Cognac - 3,50
Frieten / Rauwkost / Aardappelen - 4

Voor de kids

Jonger dan 12 jaar, anders is het geen kind meer

Vol-au-Vent *12
Kleine portie

Kaaskroket *11
1 stuk met frieten

Rundsburger *12
Met frieten

Kipnuggets *12
Heerlijke kipnuggets met frieten

Desseeeeerts

Verloren Brood *11
Een dik briochebroodje met ijs, karamel en
gezouten boter

Chocolade Moelleux *9
Met vanille-ijsje

Café Gourmand *11
Koffie of thee met een assortiment van desserts

Sorbet Poiregnac *11
Een perzik sorbet met Poiregnac
van de distillerie Gervin

Dame blanche *9
Vanille roomijs, warme chocolade en Chantilly

Crème brûlée *9
met speculoos

Citroenmeringtaart *9
Citroen genot



Local



Zonder gluten



Vegetarisch



Zonder lactose

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.

Kapjes

Om te delen..of niet

Duo van charcuterie *14

Prosciutto crudo & Salami Milano,
met Parmesaan kaas en grissini stengels



Grieks bordje *11,

Feta, Tzatziki, Olijven, Brood



Humus *8,5

Humus met Zweeds brood



Kaasportie *7,5

Kaasportie met mosterd

Desseeeeerts

Verloren Brood *11

Briochebroodje met ijs, karamel en gezouten boter

Warme chocoladetaart *9

Met vanille ijsje

Crème brûlée *9

Met Speculoos

Citroenmeringuetaart *9

Citroen genot

Café Gourmand *11

Koffie of thee met assortiment van desserts

Pannenkoeken

Met boter en cassonade *8

Met warme chocolade *9,50

Met karamel van gezouten boter
*9,50

Extra's

Vanille ijsje - 2,50
Chantilly - 0,50

Ijsjes

Dame blanche *9

Vanille ijs, warme chocolade, chantilly

Coupe Brésilienne *9

Vanille & moka,
karamelsaus, chantilly



Sorbet Poiregnac *11

Perziksorbet met Poiregnac
van de distillerie Gervin

Coupe Bretonne *9

Karamel en vanille,
karamel met gezouten boter, chantilly

Stel je ijsje zelf samen

1 bolletje - 3,30
2 bolletjes - 6,50
3 bolletjes - 9

IJs: Vanille, Karamel, Chocolade, Moka
Sorbet: Perzik, framboos, passievrucht

Extra's

Warme chocolade - 1
Karamel - 1
Chantilly - 0,50



Local



Zonder gluten

Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan



Vegetarisch



Zonder lactose

van dag tot dag variëren. Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service.

Apéritifs

Aperol Spritz | 9,50
Hugo Spritz (Surreau) | 9,50
Cuba Libre (Rhum Kraken, Coca, citron) | 9,50
Negroni (Gin, Campari, Vermouth rouge) | 11
Porto Blanc / rouge | 6
Martini blanc / rouge | 6
Pineau des Charentes blanc | 6
Ricard | 6,50
Picon vin blanc | 7,30
Kir | 5,90
Kir Prosecco | 7,60
Pisang Orange | 7,80
Campari | 6,50

Alcools & Digestifs

5 cl par verre
Soft +2,50 / Fever-Tree +3

RHUM

Havana Tres anos | 7
Kraken Spiced | 8
Don Papa Maskara | 11

WHISKY

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

VODKA

Tovaritch | 8

DISTILLERIE LOCALE GERVIN

Poiregnac | 9
Cognorange | 9
Limoncello | 9

DIGESTIFS

Rémy Martin VSOP | 12
Cointreau | 7
Disaronno Amaretto | 7
Baileys | 7
Calvados | 8,50
Mandarine Napoléon | 8
Grand Marnier | 8



Gin & Tonic

Mare & Fever-Tree Tonic Mediterranean | 12
Romarin, thym, basilic, olives, orange, coriandre, citron, cardamome, autant de botaniques qui composent ce gin méditerranéen



Charismatic & Fever-Tree Indian Tonic | 13
Douceur et amertume des écorces d'orange, citron, coriandre et gingembre. Fabriqué par la distillerie locale Gervin.



19 août & Fever-Tree Indian Tonic | 13
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

Nolo (0.00%)

Crodino Spritz (sans alcool) | 7
Pisang Orange (sans alcool) | 6,50
Copperhead Gin NA & Fever-Tree Raspberry | 12
Grapefruit & Tonic (Fever-Tree Mediterranean & jus de pamplemousse) | 5
Vin Blanc, Torres, Muscat Nature 0%, Espagne, 75cl | 28

Eaux

CHAUDFONTAINE PLATE

25cl | 2,50
50cl | 4,00
100cl | 6,50

CHAUDFONTAINE PETILLANTE

25cl | 2,50
50cl | 4,00
100cl | 6,50

Softs

Coca-Cola Normal ou Zéro | 3

Fanta orange | 3

Sprite | 3

FUZE TEA | 3

Mango & Chamomille, Sparkling Black Tea, Peach & Hibiscus
Red Bull | 3,60

Cécémel | 3,50

MINUTE MAID (jus de fruit) | 3

Orange, Pomme, Pomme-Cerise, Multi-Vitamine ACE+, Tomato
Fever-Tree Indian Tonic 20cl | 3,50

Indian Tonic, Mediterranean, Sicilian Lemonade, Ginger Ale, Raspberry

Bliss Tonic | 3,50

Tonic Classic, Pink Aromatic Berry, Agrumes & Ylang Ylang



Bières au fût

JUPILER (Pils 5,2%)

25cl | 2,70

33cl | 3,20

50cl | 4,20

PAIX DIEU (Triple 10,00%)

25cl | 4,50

33cl | 5,60

50cl | 7,90

TRIPLE KARMELIET (8,40%)

33cl | 4,50

VICTORIA (Blonde 8,50%)

33cl | 4

LEFFE BLONDE (6,60%)

33cl | 4,30

KASTEEL RUBUS (framboise 7,00%)

33cl | 4,50



PAIX DIEU

Bières régionales

SAINT-MARTIN BLONDE | 5,20

33cl (7,0%)

BONSECOURS TRADITION BLONDE | 5,30

33cl (8,0%)

BONSECOURS EMERITE BRUNE | 5,30

33cl (8,0%)

BONSECOURS 4 HOUBLONS IPA | 5,20

33cl (5,9%)

BONSECOURS HERITAGE AMBREE | 5

33cl (8,0%)

BRUNEHAUT BIO TRIPLE | 5,40

33cl (8,0%)

BRUNEHAUT BLANCHE | 4,80

33cl (5,0%)

BUSH CARACTERE | 5,40

33cl (12,0%)

QUINTINE BLONDE | 5,90

33cl (8,0%)

CUVEE DES TROLLS | 3,90

33cl (7,0%)

MOINETTE BLONDE | 11

75cl (8,5%)

Bières sans alcool

JUPILER 00 | 2,50

25cl (0,0%)

LEFFE BLONDE 00 | 3,70

33cl (0,0%)

LIEFMANS FRUITESSE ON THE ROCKS 00 | 4

25cl (0,0%)

Bières ambrées

QUEUE DE CHARUE AMBREE | 4

33cl (5,5%)

Bières blondes

FLO 39, notre bière Maison | 3,90

33cl (8,0%)

BLANCHE DE NAMUR | 3,00

25cl (4,5%)

SAINT-FEULLIEN BLONDE | 4,90

33cl (7,5%)

OMER | 4,90

33cl (8,0%)

MAREDSOUS | 5,50

33cl (6,0%)

DUVEL | 4,50

33cl (8,5%)

QUEUE DE CHARUE BLONDE | 4,40

33cl (6,6%)

KWAREMONT | 4,40

33cl (6,6%)

Bières brunes

RODENBACH CLASSIC | 3,40

25cl (5,2%)

LEFFE BRUNE | 3,90

33cl (6,5%)

Bières fruitées

HOEGAARDEN ROSEE | 2,90

25cl (3,0%)

LIEFMANS FRUITESSE ON THE ROCKS | 3,90

25cl (3,8%)

KRIEK EXTRA BELLE-VUE | 3,30

25cl (4,1%)

Bières trappistes

ORVAL | 5,20

33cl (6,2%)

CHIMAY BLEUE | 4,90

33cl (9,0%)

CHIMAY BLANCHE | 4,20

33cl (8,0%)

WESTMALLE TRIPLE | 4,90

33cl (9,5%)

WESTMALLE EXTRA | 4,40

33cl (4,8%)



Bulles

| | | |
|---|-------|-------|
| Prosecco, extra dry, Italie | Verre | 7 |
| Très aromatique, fruité, élégant, équilibré et rafraîchissant en bouche | 75cl | 32 |
| Cava Marques de terrabona, Penedès, Espagne | 20cl | 10,50 |
| Frais, bulles vives, finale agréable. Cépages: Macabeo, Parellada, Xarel-Lo | | |
| Cava Gran Gesta Brut, Penedès, Espagne | 75cl | 30 |
| Frais, fruité, magnifiquement équilibré, idéal en apéritif ou avec des tapas. Cépages: Macabeo, Parellada, Xarel-Lo | | |
| Crémant d'Alsace, Gisselbrecht, Brut | 75cl | 35 |
| Frais avec beaucoup de finesse et de fines bulles, arômes fruités d'agrumes, bouche équilibrée. Cépages: Pinot blanc, Pinot noir | | |
| Champagne Goutorbe, Brut | Verre | 12 |
| 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. | 75cl | 58 |
| Cépages: Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier | | |
| Champagne Laurent Perrier, La Cuvée, Brut | 75cl | 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 Maison

| | | |
|----------------------------|-------|-----|
| Réserve Panoramique | Verre | 4 |
| Rosé, Blanc, Rouge | 25cl | 7,5 |
| Côtes-Catalanes | 50cl | 14 |

Vins rosés

| | | |
|---|-------|------|
| Terres du midi IGP, OPI Rosé | Verre | 5 |
| Très belle fraîcheur dans ce rosé aux arômes de fruits rouges. Cépages: Syrah, Merlot, Grenache | 75cl | 22 |
| Provence, Domaine de la Madrague, Cuvée Charlotte | Verre | 8,50 |
| Arômes délicats de fraise et pêche, touche florale, bouche vive et équilibrée, finition élégante Cépages: Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre | 75cl | 39 |
| Italie, Puglia, Salento IGP, Tramari Rosé di Primitivo, San Marzano | 75cl | 28 |
| En bouche, ce vin est sec mais très juteux, idéal en apéritif, il peut également être servi avec des plats méditerranéens. Cépage: Primitivo | | |

Vins blancs

| | | |
|--|--------|----|
| Terres du Midi IGP, OPI Chardonnay | Verre | 5 |
| Vin aromatique et sec avec des senteurs de vanille et d'ananas. | 75cl | 22 |
| Cépage: Chardonnay | | |
| Côtes-de-Gascogne, Premières Grives, Domaine Tariquet | Verre | 7 |
| Vin blanc liquoreux, plein de fruits exotiques. Bouche ample, avec une fraîcheur qui équilibre la douceur. | 75cl | 32 |
| Cépage: Gros manseng | | |
| Loire, Pouilly-Fumé, Château Favray | Verre | 9 |
| Expressif au nez, notes de citron et de buis. en bouche, finale longue et fraîche. | 75cl | 41 |
| Cépage: Sauvignon Blanc | | |
| Italie, Puglia, Salento IGP, Timo Vermentino, San Marzano | 75cl | 28 |
| Un vin blanc des Pouilles, on y retrouve le caractère floral typique du vermentino ainsi que des fins arômes d'agrumes et de poire. Délicieux avec les plats de crustacés et de poisson. | | |
| Cépage: Vermentino | | |
| Bourgogne, Saint-Véran, Esprit des lieux | 37,5cl | 26 |
| 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. | 75cl | 43 |
| Cépage: Chardonnay | | |
| Belgique, Pays des collines, Entre-Deux-Monts, Quatre Cépages | 75cl | 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 | Verre | 5,50 |
| Pinot noir ludique et léger, nez aromatique (fruits noirs), bouche souple et corsée avec des notes de cerises. | 75cl | 26 |
| Vin agréable facile à déguster avec nos plats de volailles. | | |
| Cépage: Pinot Noir | | |
| Costières de Nîmes, C'est L'amour, Famille Ricome | Verre | 7,50 |
| Notes florales et de fruits rouges aunez, bouche ronde avec des tanins soyeux, finale épicée et persistante. | 75cl | 34 |
| Cépages: Syrah, Grenache | | |
| Cahors, Prestige, Château Haut-Monplaisir | Verre | 9 |
| 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 | 75cl | 41 |
| Cépage: Malbec | | |
| Italie, Sicile, Tenuta Sallier de la Tour, Nero D'Avola | 75cl | 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, 2021 | 75cl | 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, Domaine Barville, Maison Brotte, 2020 | 37,5cl | 42 |
| 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. | 75cl | 75 |
| Cépage: Grenache, Syrah, Mourvèdre | | |
| Bordeaux, Saint-Estèphe, Château Picard, 2019 | 75cl | 49 |
| Nez complexe de cassis, cerise noire, avec une bouche structurée, équilibrée, notes de tabac et chocolat, finale longue. | | |
| Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon | | |

Boissons chaudes

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 PUKKA | 4

- Night Time (Infusion BIO idéale avant le coucher)
- Wild Apple & Cinnamon (Infusion de pomme et cannelle)
- Elderberry & Echinacea (Infusion Baie de Sureau et Echinacée)
- Three Mint (Infusion Menthe, Menthe poivrée, Menthe des champs)
- Lemon, Ginger, Honey (Infusion Citron, Gingembre et miel de Manuka)
- Ginseng Matcha Green (Thé vert Matcha Ginseng)
- Three Chamomille (Infusion Camomille)

Boissons chaudes alcoolisés

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

BRASSERIE | TERRASSE
Le Panoramique
FLOREAL MONT-SAINT-AUBERT

Discover the Menu in english,
Scan the QR-CODE



Réserver une chambre
Réserver une table
Infos & Horaires
Scannez le QR-CODE