



Les 14 Allergènes :

- 1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.
- 2) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose). L'ingrédient de base du beurre, fromage, fromage cottage, crème, yaourt, petit lait (poudre) et caséine. Chaque type de lait (vache, chèvre, etc.).
- 3) Arachides et produits à base d'arachide. Ce sont des légumineuses à croissance souterraine, aussi appelées cacahuètes ou noix des singes. Mais la cacahuète n'est donc pas une noix.
- 4) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits comme l'huile.
- 5) Graines de sésame et produits à base de graines ou huile de sésame.
- 6) Lupin et produits à base de lupin. C'est une légumineuse dont la farine est souvent utilisée dans la fabrication du pain, des produits de boulangerie et dans les substituts de la viande.
- 7) Soja et produits à base de soja. C'est une légumineuse que l'on transforme en farine, lécithine, sauce soja ou substituts de viande.
- 8) Céleri et produits à base de céleri. Tous les dérivés (céleri branche, céleri-rave, céleri feuille et les graines de céleri).
- 9) Moutarde et produits à base de moutarde. Toutes les formes de moutardes, tant sous forme de graines que réduite en pâte.
- 10) Œufs et produits à base d'œufs composés de blanc et de jaune qui peuvent causer des allergies.
- 11) Poissons et produits à base de poissons. Toutes les sortes de poissons et tous les produits utilisant du poisson.
- 12) Crustacés et produits à base de crustacés. Ils ont un corps segmenté avec une coque dure ou une carapace (les crevettes, les crabes et les homards).
- 13) Mollusques et produits à base de mollusques. Ce groupe englobe les crustacés, comme les moules, les huîtres, les calamars et les escargots.
- 14) Dioxyde de soufre et sulfites. C'est une substance présente naturellement dans certaines produits mais c'est aussi un additif alimentaire (E220-E228). Cela doit être obligatoirement mentionné si cela dépasse 10mg/kg ou plus.

Chères clientes, Chers clients,

Toute l'équipe vous souhaite la bienvenue au Panorama !

Nous sommes heureux de vous faire partager notre amour et notre passion pour le goût des belles et bonnes choses dans une démarche locale et durable.

En effet, nous sélectionnons, dans la mesure du possible, des fournisseurs locaux afin de favoriser le circuit court et les produits de saison.

Il en va de même dans notre carte des vins qui met en lumière une sélection de vins et de bulles belges.

Enfin, l'alimentation vivante et durable étant au centre de notre transition, nous vous proposons notre eau osmosée, re-minéralisée et dynamisée, ainsi que des boissons telles que le Kéfir.

Nous espérons que vous serez enchantés et nous vous souhaitons de passer un agréable moment.

Excellente dégustation !

L'équipe du Panorama



**" La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer du bonheur "**

À LA CARTE

ENTRÉES

Croquettes à l'œillet du Château, fondue d'oignons (Allergènes n°1, 2, 3, 10)	25,00 €
Carpaccio de Betterave rouge, chèvre frais, shiso (Allergènes n°1, 2, 3, 8 9)	20,00 €
Verrine de concombre, yaourt frais, scampi (Allergènes n°2, 10, 11,12)	23,00 €
Vitello tonnato special Panorama, câperons, roquette (Allergènes n°2, 3, 8, 9, 10, 11)	23,00 €

PLATS

Spaghetti vongole, fenouil, ail, vin blanc (Allergènes n°1, 10, 12)	25,00 €
Omble chevalier, stoemp épinard, beurre rose (Allergènes n°1, 2, 10, 11)	25,00 €
Highland burger du propriétaire, foie gras, espuma, échalotes confites, choux blanc, mayonnaise miso (Allergènes n°1, 3, 7, 10, 11)	27,00 €
Cœur de rumsteak (Allergènes n°1, 3, 7, 9)	25,00 €

FROMAGES

Mozzarella de Bufflonne au miel (Allergènes n°2, 3, 4, 9)	14,00 €
Sélection de 3 fromages du Panorama (Allergènes n°2, 3, 4, 9)	14,00 €

DESSERTS

Soupe de fruits rouges, glace vanille (Allergènes n°1, 2, 10)	13,00 €
Crème brûlée aux poires (Allergènes n°1, 2, 3, 10)	12,00 €
Tiramisu Spéculoos (Allergènes n°1, 2, 10)	12,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Salade, frites fraîches	4,00 €
Mayonnaise maison, ketchup (Allergènes n°3, 10)	2,00 €
Sauce poivre maison, Sauce béarnaise maison (Allergènes n°2, 10)	4,00 €

OU COMPOSEZ VOTRE MENU

MENU COCON 3 services (entrée, plat, dessert)	49 €
MENU PANORAMA 4 services (Croquette de fromage, entrée, plat, dessert)	54 €
MENU HORIZON 5 services (Croquette de fromage, entrée, plat, fromage, dessert)	65 €

Sélection de vins :

- 3 services + 24 €
- 4 services + 32 €
- 5 services + 40 €

Nous nous ferons un plaisir de vous proposer
une formule végétarienne sur demande.