

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.

DUO DE CHARCUTERIE *15,50

Prosciutto Crudo, Rosette, Grissini

Prosciutto Crudo | Salami Milano | Grissini
Prosciutto Crudo | Salami Milano | Grissini

PORTION DE FROMAGE *8,50

En cubes, moutarde, sel de céleri

Kaasblokjes | mosterd | selderijzout
Cheese cubes | mustard | celery salt

TRIO MÉDITERRANÉEN *14,50

Houmous, tapenade, feta, grissinis

Hummus | olijven tapenade | feta | grissini
Hummus | olive tapenade | feta | grissini

RETOUR EN ENFANCE *10

Saucisses Zwan, moutarde, chips sel et paprika

Zwan worsten | mosterd | chips zout en paprika
Zwan sausages | mustard | salt and paprika chips

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 *14

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 *14

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



PORNSTAR MARTINI | 14

Vodka, Passion, Citron vert,
Vanille Bourbon, Champagne



LAZY RED CHEEKS | 12

Vodka, Framboise, Citron vert,
Violette, Infusion hibiscus



PLANTEUR | 11

Rhum Kraken Spiced,
Ananas, Citron, Orange



TARTE CITRON MERINGUÉE | 10

Limoncello, Vermouth blanc,
Sucre de canne, Citron



MOJITO | 12

Rhum Blanc, Menthe fraîche,
Citron vert, Sucre de canne



CARRIBEAN MULE | 12

Rhum Kraken spiced,
Fever-Tree Ginger Ale, Citron



PEARZZ | 13

Poiregnac distillerie Gervin,
Tonic Fever-Tree Mediterranean



APEROL SPRITZ | 10

Aperol, Prosecco
Eau pétillante



CUBA LIBRE | 11

Rhum Kraken Spiced,
Citron vert, Coca-Cola



HUGO SPRITZ | 9,50

Fleur de sureau,
Prosecco, Eau pétillante

NOLO (0.00%)



BASIL SMASH 0% | 12

Gin 0%, Basilic,
Citron, Yuzu



MOJITO 0% | 9

Eau pétillante, Menthe fraîche,
Citron vert, Sucre de canne



COPPERHEAD GIN 0% | 12

Avec Tonic fever-Tree Raspberry



FUNNY PISANG | 7

Avec jus d'orange



CRODINO SPRITZ | 7

Comme un Spritz sans alcool



GRAPEFRUIT TONIC | 7

Tonic Agrumes, Pamplemousse

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

APÉRITIFS

Porto Blanc / rouge | 7

Kir (vin blanc) | 6

Martini blanc / rouge | 7

Kir Prosecco | 8

Pineau des Charentes blanc | 7

Pisang Orange | 8

Ricard | 7

Campari | 7

Picon vin blanc | 8

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

Mare & Fever-Tree Tonic Mediterranean | 13


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

Copperhead Original & Fever-Tree Indian Tonic | 14

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

Charismatic & Fever-Tree Indian Tonic | 14 

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

19 août & Fever-Tree Indian Tonic | 14 

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 | 11

Gin équilibré et facile à déguster

EAUX & SOFTS

CHAUDFONTAINE PLATE OU PÉTILLANTE

25cl | 2,70 - 50cl | 4,80 - 100cl | 8

Coca-Cola Normal, Zéro, Fanta, Sprite | 3,20

Fuze Tea (Pêche, Pétillante) | 3,20

Red Bull | 3,80

Cécémel | 3,60

Minute Maid (Orange, Pomme, Pomme-Cerise) | 3,30

Fever-Tree 20cl (Indian Tonic, Mediterranean, Ginger Ale, Raspberry) | 3,80

Royal Bliss Tonic Agrumes | 3,80

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

ALCOOLS & DIGESTIFS

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

RHUM

Havana Tres anos | 8,50

Kraken Spiced | 9

Don Papa Maskara | 11

Diplomatico | 11

DISTILLERIE LOCALE GERVIN Tovaritch | 8,50

Poiregnac | 8,50



Cognorange | 8,50

Limoncello | 8,50

Amaretto | 8,50

Arancello | 8,50

WHISKY

Jack Daniel's | 9

Glenfiddich 12 ans | 11

Port Charlotte 10 ans (tourbé) | 12

VODKA

Tovaritch | 8,50

AUTRES ALCOOLS & DIGESTIFS

Cognac Rémy Martin VSOP | 12

Cointreau | 8

Baileys | 8

Calvados | 9

Grand Marnier | 8

BOISSONS CHAUDES & ALCOOLISÉES

Espresso | 3

Café (lungo) | 3,20

Décaféiné | 3,20

Cappucino | 3,50

Latte Macchiato | 3,80

Latte Macchiato Caramel ou

Speculoos | 4,20

Chocolat chaud | 3,80

Chocolat chaud chantilly | 4,10

Thé ou Infusion BIO | 4

Thé vert, Earl Grey, Rooibos, Thé vert-jasmin, Thé Menthe-Framboise

Infusion Menthe poivrée, Infusion Gingembre-citron, Infusion camomille, Infusion myrtilles

Irish Coffee (Whisky) | 10

Belgian Coffee (Liqueur Mandarine) | 10

Baileys Coffee | 10

Italian Coffee (Amaretto) | 10

French Coffee (Grand Marnier) | 10

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 RÉGIONALES AU FÛT



PAIX DIEU TRIPLE (10,00%)

25cl | 4,70

33cl | 5,90

50cl | 8,20



PAIX DIEU NOVA (6,00%)
BLONDE

25cl | 4,10

33cl | 5,20

50cl | 7,50



BON SECOURS

4 HOUBLONS IPA (5,90%)

33cl | 5,20

50cl | 7,50



BON SECOURS

HÉRITAGE AMBREE (8,00%)

33cl | 5,20

50cl | 7,50

BIÈRES AU FÛT



JUPILER (Pils 5,2%)

25cl | 3,20

33cl | 3,60

50cl | 5



KASTEEL RUBUS

Framboise (7,00%)

33cl | 5,10

50cl | 7,40

BIÈRES RÉGIONALES BTL

SAINT-MARTIN BLONDE
(7,0%)

33cl | 5,40

BONSECOURS TRADITION
BLONDE (8,0%)

33cl | 5,20

BONSECOURS EMERITE
BRUNE (8,0%)

33cl | 5,20

TOURNAY BLONDE (6,7%)

33cl | 5,30

BRUNEHAUT BIO TRIPLE (8,0%)

33cl | 5,60

BUSH CARACTERE (12,0%)

33cl | 5,60

QUINTINE BLONDE (8,0%)

33cl | 5,70

CUVEE DES TROLLS (7,0%)

33cl | 4,30

MOINETTE BLONDE (8,5%)

75cl | 13

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 SANS ALCOOL

JUPILER 00 (0,0%)

25cl | 3,20

CHOUFFE NA (0,4%)

33cl | 4,40

KASTEEL ROUGE (0,0%)

33cl | 4,90

LIEFMANS FRUITESSE ON THE

ROCKS (0,0%)

25cl | 4

BIÈRES BLONDES

FLO, bière Maison (8,0%)

33cl | 4

BLANCHE DE NAMUR (4,5%)

25cl | 3,40

OMER | (8,0%)

33cl | 5,10

TRIPLE KARMELIET (8,4%)

33cl | 5,30

DUVEL (8,5%)

33cl | 5

DUVEL 666 (6,66%)

33cl | 4,80

LA CHOUFFE (8,0%)

33cl | 5,30

MAREDSOUS BLONDE (6,0%)

33cl | 5,70

BIÈRES BRUNES

RODENBACH CLASSIC (5,2%)

25cl | 3,80

BACCHUS VIEILLE BRUNE (4,5%)

37,5cl | 5,90

BIÈRES TRAPPISTES

ORVAL (6,2%)

33cl | 5,60

WESTMALLE TRIPLE (9,5%)

33cl | 5,10

CHIMAY BLEUE (9,0%)

33cl | 5,60

BIÈRES FRUITÉES

SAINT-LOUIS PREMIUM

KRIEK (3,2%)

25cl | 3,90

SAINT-LOUIS PREMIUM

PÊCHE (2,6%)

25cl | 3,90

LIEFMANS FRUITESSE

on the rocks (3,8%)

25cl | 4

KASTEEL ROUGE (8,0%)

33cl | 5,30



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

Bulles

Prosecco, extra dry, Italie

 7,5  34

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

Cava Marques de Terrabona,

 20cl: 12

Penedès, Espagne

Frais, bulles vives, finale agréable.

Cépages: Macabeo, Parellada, Xarel-Lo

Cava Gran Gesta Brut, Penedès, Espagne

 32

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

Cépages: Macabeo, Parellada, Xarel-Lo

Champagne Goutorbe, Brut

 13  62

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


 94

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

 5,5  26

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

Cépages: Syrah, Merlot, Grenache

Provence, Domaine de la Madrague, Cuvée Charlotte

 9  42

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,

 30

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

 5,5  26

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

Cépage: Chardonnay

Côtes-de-Gascogne, Premières Grives, Domaine Tariquet

 7,5  35

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

Cépage: Gros manseng

Loire, Pouilly-Fumé, Château Favray

 9,5  44

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

Cépage: Sauvignon Blanc



Italie, Sicilia DOC, Feudo Arancio, Vermentino

 28

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: 28  75cl: 46

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



 38

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

 6  28

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

 8  38

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

 9,5  44

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

 32

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

 54

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

 54

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 *12

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

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT *9,50

**Un classique, mais on l'aime tous!
Servi chaud avec une boule de glace vanille.**

Met vanilla ijsje
With vanilla ice cream

TARTE CITRON MERINGUÉE *9,50

Fraîcheur acidulée...

Citroenmeringue taart
Lemon meringue pie

PANNA COTTA *9,50

Au chocolat au lait et crumble de cookie

Melkchocolade met cookie crumble
Milk chocolate with cookie crumble

SORBET POIREGNAC *11,50

Un sorbet à la poire et de la Poiregnac de chez Gervin

Perensorbet | Poiregnac van Distillerie Gervin
Pear sorbet | Poiregnac from the Gervin Distillerie

COUPE FRAISES (en saison) *12

3 boules vanille, fraises fraîches, chantilly

3 bolletjes vanille-ijs | verse aardbeien | Chantilly
3 scoops of vanilla ice cream | fresh strawberries | Chantilly

DAME BLANCHE *9,50

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, Pistache, Chocolat, Moka

Sorbets: Poire, Framboise, Passion

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

Ijs: Vanille, Pistache, 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, Pistachio, 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 (2) BEURRE & CASSONADE *8

Met boter en cassonade / Boter and brown sugar

CRÊPES (2) CAMEL BEURRE SALÉ *9,50

Met gezouten boter en karamelsaus / Salted butter caramel

CRÊPES (2) CHOCOLAT CHAUD *9,50

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