

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


A partager



... ou pas, c'est vous qui voyez!

Duo de charcuteries *14

Prosciutto crudo & Salami Milano, accompagnés de Parmesan et grissinis

 **Assiette grecque *11**
Feta, Tzatziki, Olives, pain suédois

 **Houmous *8,5**
Accompagné de pain suédois, c'est un peu comme un pain pitta

  **Burrata *14**
Tomates juteuses du moment & son pesto maison

Calamars *12

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

 **Aiguillettes de poulet *13**
Croquantes & accompagnées d'une sauce barbecue

Mini-croquettes *15

Fromage et crevette, le duo qui fait la paire

  **Frites de patate douce *8,5**
Mayonnaise à l'avocat

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

Continuons notre lancée

Nos entrées

  **Tataki de boeuf *18**
Tout frais, avec sa marinade de soja, gingembre, citronnelle et condiment wasabi

Saumon fumé *18

En rosace, crème au citron vert et ciboulette, pain suédois

 **Croquette fromage artisanale**
1 pièce - 8,90
2 pièces - 13,90
3 pièces - 17,50

Croquette Crevette artisanale
1 pièce - 11
2 pièces - 18,90
3 pièces - 27

Raconte moi des salades

Nos salades

  **Salade gourmande *24**
Elle est gourmande du coup... et elle contient du saumon fumé, crevettes royales, crevettes grises et se parsème d'une vinaigrette à la ciboulette

 **Salade italienne *19**
Du prosciutto crudo, du parmesan, des olives, des tomates confites et vinaigrette basilic

  **Toast au chèvre *19**
Du délicieux fromage de chèvre en direct de la Ferme Pecquereau, pommes, noix, crudités, vinaigrette sésame

Pasta à l'italienne

Nos pâtes

 **Lasagne végété *19**
Végé ET délicieuse, aux aubergines grillées, compotée de tomates à l'origan, gratinée à la mozzarella

Linguines aux scampis *21
Sauce bisque de crustacés à l'ail et la tomate

 Local

 Sans gluten

 Végétarien

 Sans lactose

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.



La pêche

Nos poissons

Dos de cabillaud *28

Un dos bien dodu avec ses ravioles au homard, son jus thaï et ses légumes du moment

🌿🍷 Blanquette saumon & scampis*25

Avec du fenouil confit, une sauce au vin blanc belge "Entre deux Monts" et une purée au beurre

Nos Grands Classiques

🍷 La cocotte de poulet *19,5

Avec sa sauce aux épices douces, abricots, fruits secs, pommes de terre grenailles

Vol-Au-Vent du Chef *19,5

On ne sait pas si la recette vient de sa Mamy, mais ça serait cool! Fait maison à partir de poulet, il y ajoute des petites boulettes de viande, des champignons, il fait cuire son feuilleté maison, hop les frites en plus et ça arrive jusqu'à vous.

Américain maison *17

Préparé par nos soins, servi avec frites et crudités

Panoramique Burger *18

Le burger n'est pas panoramique en soit, mais on espère que sa saveur sera panoramique sur votre palais! Avec un haché de boeuf, du bacon grillé, cheddar, oignons caramélisés, salade et une sauce au poivre. Servi à point.

Les pièces du Boucher

🌿🍷 La Pièce d'Aloyau *23

De Boeuf évidemment, grillée, pesant +-250g, servie avec crudités et frites, on vous laisse choisir la sauce en supplément

🌿🍷 Le Contre-Filet Holstein *28

Du boeuf toujours, cette fois en +-300g, accompagné de crudités et frites. On vous laisse choisir la sauce en supplément et on vous le sert bleu ou saignant.

🌿🍷 Le Fameux Tomahawk *39 par personne

Une belle pièce de viande Irlandaise servie pour 2 personnes. La cuisson sera bleue ou saignante mais pas les deux. Prévoyez une attente un peu plus longue vu la taille de la pièce.

Deux sauces sont incluses et au choix, crudités & frites.

Les sauces MAISON & extras

Béarnaise - 3,50

Archiduc (champignons) - 3,20

Poivre vert flambé au Cognac - 3,50

Frites / Salade / PDT grenailles - 4

Pour les bambins

Moins de 12 ans, sinon, c'est plus un bambin

Vol-au-Vent *12

Tout pareil que pour adulte mais en plus petit

🌿🍷 Fondue au fromage *11

1 pièce avec des frites

Steak haché de boeuf *12

Servi avec frites

Aiguillettes de poulet *12

Comme des nuggets version un peu plus long

Desseeeeeerts

LA Brioche Perdue *11

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

Moelleux au chocolat *9

Un classique, mais on l'aime tous, donc pourquoi s'en priver? Servi chaud avec une boule de glace vanille

Café Gourmand *11

Ou Thé ou tout ce que vous voulez avec supplément. Assortiment de desserts du moment.

🍷 Sorbet Poiregnac *11

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

Dame blanche *9

Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly

Crème brûlée *9

Au Speculoos, caramélisée au sucre

Tarte citron meringuée *9

Citronnée évidemment!



Local



Sans gluten



Végétarien



Sans lactose

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.

Pour accompagner l'apéro

A partager... ou pas, c'est vous qui voyez!

Duo de charcuteries *14Prosciutto crudo & Salami Milano,
accompagnés de Parmesan et grissinis **Assiette grecque *11**

Feta, Tzatziki, Olives, pain

 **Houmous *8,5**Accompagné de pain suédois, c'est
un peu comme un pain pitta **Portion de fromage*7,5**

Dès de fromage avec moutarde

Desserts**LA Brioche Perdue *11**Un bon gros morceau de brioche, crème glacée
caramel beurre salé**Moelleux au chocolat *9**Un classique, mais on l'aime tous, donc pourquoi
s'en priver? Servi chaud avec une boule de glace
vanille**Crème brûlée *9**

Au Speculoos, caramélisée au sucre

Tarte citron meringuée *9

Citronnée évidemment!

Café Gourmand *11Ou Thé ou tout ce que vous voulez avec
supplément. Assortiment de desserts du moment.**Les crêpes**De 14h30 à 18h00 uniquement**Crêpes beurre et cassonade *8****Crêpes chocolat chaud *9,5****Crêpes caramel beurre salé*9,5****Les extras**Glace vanille - 2,50
Chantilly - 0,50**Les glaces****Dame blanche *9**

Crème glacée vanille, chocolat chaud, chantilly

Compose ta glace1 boule - 3,30
2 boules - 6,50
3 boules - 9**Coupe Brésilienne *9**Vanille & moka,
sauce caramel, chantilly

Glaces: Vanille, Caramel, Chocolat, Moka

Sorbets: Poire, framboise, passion

 **Sorbet Poiregnac *11**Un sorbet à la poire et de la Poiregnac
de la distillerie Gervin**Les extras**Chocolat chaud - 1
Caramel - 1
Chantilly - 0,50**Coupe Bretonne *9**Caramel et vanille,
sauce caramel beurre salé, chantilly

Local



Sans gluten



Végétarien



Sans lactose

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.

BANQUETS | SÉMINAIRES

Le Panoramique

FLOREAL MONT-SAINT-AUBERT

Le saviez-vous? Le Floréal Panoramique organise vos événements privés et professionnels

Pour organiser vos événements, privés ou professionnels, le Floreal Panoramique Mont-Saint-Aubert propose des espaces privatisables, adaptés à vos envies et vos besoins. Des espaces uniques et modulables pour donner vie à vos réceptions et réunions.

L'équipe du Floreal Panoramique est à votre disposition pour vous accompagner dans vos choix et pour l'organisation de votre projet.

Idéalement situé à courte distance de la sortie d'autoroute de Bruxelles-Lille, à 10 minutes du centre de Tournai et à 25 minutes de Lille.
De plus, le parking y est gratuit!



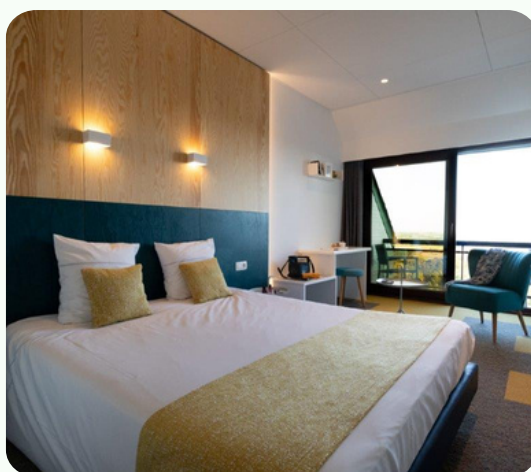
Terrasse privatisable de la salle "Jardin D'hiver",
bénéficiant de la fameuse vue panoramique...

Le saviez-vous? Le Floréal Panoramique dispose de 45 chambres avec vue époustouflante

Le Floreal Panoramique dispose de 45 chambres,
la majorité avec un vue époustouflante sur la région!

Notre hébergement vous permet de profiter à 100%
de votre séminaire ou votre évènement en pouvant loger sur place.

Au petit-déjeuner, un buffet complet vous attend,
toujours avec la même vue, plutôt agréable avec le lever de soleil!



Pour en savoir plus,
scannez le QR-CODE

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