

**PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE SUR NOS 2 AUTRES ÉTABLISSEMENTS**  
**LA BERGERIE : 04 73 79 61 06**  
**LE CHALET : 04 73 83 94 48**

SUPER

# LE PANORAMIQUE

BESSE



CARTE HIVER



2023-2024

La carte du restaurant Le Panoramique est intégralement élaborée par notre chef de cuisine Thomas Celma, hiver comme été.



1. Gluten



3. Poissons



5. Arachides



7. Céleri



9. Fruits à coque



11. Sésame



13. Lupins

## VUE SUR LES ENTRÉES

**FOCACCIA** : Pizza apéritive à l'ail et au romarin à partager ..... **9,90€**

**SALADE ITALIENNE** : Salade, Tomates confites, Billes de Mozzarella, Speck, Pesto Génois, Parmesan, Crème Balsamique ..... **15,90€**

**PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE** : ..... **15,90€**

**BURRATA GRANDE** : Roquette, Burrata, Pesto Rosso, Truite fumée, Tomates confites, Crème Balsamique ..... **15,90€**

## RENCONTRE EN TERRE AUVERGNATE

**LA FAMEUSE TRUFFADE DU PANORAMIQUE**  
Cuite et servie dans sa poêle accompagnée de Jambon de pays supérieur, lards et salade ..... **18,90€ /pers.**

**RILLONS DE PORC** Morceaux de poitrine (environ 350 gr), rissolés et confits au lait, sauce maison, accompagnés de frites incurvées et salade verte ..... **21,90€**

**NOTRE SAINT NECTAIRE GRATINÉ AU FOUR**  
Servi avec charcuterie, frites incurvées et salade verte ..... **18,90€**

## RENCONTRE EN TERRE ITALIENNE

**CAPPELLACCI À LA VIANDE BRAISÉE**, poêlée de fèves dans son jus corsé, chips de Coppa ..... **16,90€**

**GNOCCHIS ENTRE ITALIE ET AUVERGNE**, crème de Gorgonzola et sa tuile de Cantal aux fines herbes et Spianata de lardons ..... **15,90€**

**GRATIN DE PÂTES** du moment ..... **17,90€**

**ESCALOPE À LA MILANAISE**, Pâtes du moment et salade verte ..... **18,90€**

**FONDUE AUVERGNATE À L'ITALIENNE** (uniquement le soir sur réservation, minimum 2 personnes), Pâtes Rigatoni, Jambon de Pays, Lards et Salade ..... **22,90€ /pers.**

## Nos Pizzas servies de 11h à 22h

**TARTUFO** : Crème à la truffe, Mozzarella, Roquette, Burrata, Speck, Copeaux de Truffe, Pesto génois, tomates confites, Huile de Truffe ..... **21,50€**

**4 FROMAGES** : Base crème, Gorgonzola, Mozzarella, Cantal, Saint Nectaire ..... **18€**

**PIC-PIC** : Sauce tomate chorizo, Tomates, Mozzarella, Chorizo, Poivrons, Olives Noires ..... **16,90€**

**BURRATA** : Base tomate, Mozzarella, Roquette, Burrata, Speck, Tomates confites, copeaux de parmesan, Pesto génois ..... **19,50€**

**MARGHERITA** : Tomates, Mozzarella, Olives noires, Pesto ..... **14,90€**

**TRUFFADÉE** : Base crème, pommes de terre, Tome Fraîche, Cantal, Ail, Jambon de Pays, Roquette ..... **16,90€**

**BIQUETTE** : Crème Fraîche, Chèvre Sainte Maure de Touraine, Mozzarella, Miel, Lardons, Noix ..... **19,50€**

**REINE** : Base Tomate, Champignons, Jambon Blanc, Mozzarella ..... **15,90€**

**CALZONE FAÇON BURGER** : Base tomate, viande de boeuf, cheddar, confit d'oignons rouge, cornichons, sauce barbecue, servie avec salade verte ..... **17,90€**

**FERMIÈRE** : Base crème, poulet, champignons, mozzarella, St Nectaire, Pesto génois ..... **15,90€**

Suppléments : burrata 5,50 €, œuf 1,80 €, autre supplément ou changement 3€

## NOUVEAUTÉ HIVER 2023-2024

**Formule du midi :**  
**Gratin de Pâtes du moment, Panna Cotta**  
**22,90€**

## MENU PIOUSIOU

(jusqu'à 11ans)  
**9,90€**

Pizza Piou-Piou   
Base tomate, Mozzarella, jambon blanc, Olives Noires  
Ou Nuggets maison, frites  
+ 1 boule de glace (parfum au choix) ou compote maison

## EN TERRE SUCRÉE

Fromage Blanc ..... **5,90€**

Panna Cotta avec coulis au choix ..... **6,90€**

Tiramisu du moment réalisé dans le respect de la Tradition Italienne ..... **7,50€**

Coupe italienne : 1 boule de café, 1 boule de straciatella, coulis de chocolat, crème fouettée, Spéculos ..... **7,50€**

Portafoglio du moment ..... **8,50€**

**SALADIER DE FRITES INCURVÉES À EMPORTER**  
**7€**

Flasher le code et retrouvez la carte des allergènes



2. Œufs



4. Crustacés



6. Soja



8. Lait



10. Moutarde



12. Sulfites



14. Mollusques



SUPER

# LE PANORAMIQUE

BESSE

## CARTE DES VINS

100% producteurs - artisans

### VINS ROUGES

	12 cl	25 cl	75 cl
CÔTES DU RHÔNE AOP DOMAINE TOURBILLON BENJAMIN TOURBILLON à LAGNES - (84) « Concentré - Charpenté - Gorgé De Soleil »	5€	10€	30€
CÔTES D'Auvergne VINCENT AUZOLLE CEBAZAT - (63) « Local - Gamay - Petits Fruits Rouges »	4,70€	9,4€	28,20€
HERAULT IGP « LE LOUP DANS LA BERGERIE » FAMILLE ORLIAC à VALFAUNES (34) « Fruité - Facile - Gourmand »			35€
CHINON AOP DOMAINE RAFFAULT JEAN MAURICE RAFFAULT à SAVIGNY EN VERON (37) « Cabernet Franc - Equilibré - Fruits rouges »			30€
BORDEAUX SUPERIEUR AOP CHATEAU RIVAL BELLEVUE FAMILLE BESSETTE à LANDERROUAT (33) « Élégant - Boisé - Charmeur »	5,20€	10,40€	31,20€
SICILE IGT ITALIE NERO d'AVOLA « DA VERO » à PALERME « Typique - Charnu - Racé »	6€	12€	36€

### VINS ROSÉS

	12 cl	25 cl	75 cl
<b>Notre sélection Château Pépusque, propriété de Christophe URIOS</b> (entraîneur de l'ASM) ROSÉ 2023 (AOP MINERVOIS)			32,40€
CÔTES D'Auvergne VINCENT AUZOLLE CEBAZAT - (63) « Rafraîchissant - Régional - Frais »	4,70€	9,40€	28,20€

ITALIE MONFERRATO ANCORA  
PIEMONTE  
« Belle tenue en bouche - Rond - Harmonieux »

5,70€ 11,40€ 34,20€

CÔTES DE PROVENCE AOP STE VICTOIRE  
TERRE DE MISTRAL SERGE DAVICO à ROUSSET (13)  
« Délice - Finesse - Élégance »

35€

### VINS BLANCS

	12 cl	25 cl	75 cl
CHARDONNAY PRESTIGE PREIGNE LE NEUF BEATRICE LASSERRE à VIAS (34) « Rond - Touche de boisé - Ample »	4,70€	9,40€	28,20€
ST POURCAIN AOP DOMAINE BONVIN FAMILLE BONVIN à LOUCHY MONTFAND - (03) « Fraicheur - Vivacité - Typé »	4,90€	9,80€	28€

SICILE IGT ITALIE « DA VERO » à PALERME  
« Complexe - Floral - Sec »

5,70€ 11,40€ 34,20€

MOSCATO D'ASTI ALESIA à ALBA ITALIE  
« Fines bulles - Douceur - Réconfortant »

7,50€ 15€ 44€

### CHAMPAGNE

	75 cl
CHAMPAGNE HATON ET FILLES	65€

### BIÈRE

	demi	pinte
Bière blanche « La Bergère » sélection du Panoramique brassée par la brasserie des Monts d'Auvergne	4,60€	9,20€

### COCKTAILS

<b>AMÉRICANO</b> Vermouth Gaulois, Campari, Eau gazeuse Créé en 1860 à Milan au Gaspere Campari's (fréquenté par Verdi, Edouard VII,	8,50€
--	-------

Hemingway... ). Son nom d'origine mixait les deux villes d'où sont originaires ses 2 composants : « Milano-Torino ». La clientèle américaine de passage demandait régulièrement un rajout d'eau gazeuse et l'a ensuite exporté aux États-Unis pendant la prohibition : le Campari vendu en pharmacie était autorisé ! Les Italiens ont donc baptisé cette version pour rendre hommage aux consommateurs américains.

**NEGRONI** ..... 8,50€

**Vermouth Gaulois, Campari, Gin Auvergnat**

Variante de l'Americano le Negroni a été inventé à Florence (Italie), en 1919 Le Comte Camillo Negroni proposa au barman Fosco Scarelli de renforcer l'apéritif en utilisant les mêmes ingrédients, mais sans l'eau gazeuse et en ajoutant du gin qu'il avait découvert pendant ses voyages à Londres

**SPRITZ ZESTE** ..... 8,50€

**Liqueur de Zeste, Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse**

Variante du célèbre Spritz

**ZESTE PÉTILLANT** ..... 8€

**Liqueur de Zeste & Prosecco**



**DISTILLERIE  
GENESTINE  
FAMILLE JOLIVET À  
CLERMONT-FERRAND**

« Fondée en 1845 et Réveillée en 2021 »

**LIMONCELLO DE CLERMONT « ZESTE »** ..... 6€

Liqueur de citron, dit « Limoncello »

Uniquement des citrons feuilles frais de Sicile, zesté à la main.

Du zeste, du sucre de France, de l'eau d'Auvergne.

Un limoncello, facile à boire, gorgé de citron naturel.

A servir bien frais

**VERMOUTH AUVERGNAT LE GAULOIS** ..... 6€

Vermouth Rouge, à base de gamay d'Auvergne et de macération d'une quinzaine de plantes et d'épices, dont la liste est secrète.

Un vermouth-apéritif de grande qualité.