



RESTAURANT | BAR | PINSERIA | TAKE AWAY

PANORAMA

BY MIKE

BOISSONS

BIÈRES

Diekirch Premium 25cl Pression.....	2,50
Diekirch Premium 30cl Pression.....	2,70
Diekirch Grand Cru 25cl Pression.....	3,20
Leffe brune 33cl.....	4,00
Diekirch 00% / Panaché.....	3,00
Franziskaner 50cl.....	5,20
Picon Bière.....	6,50

SOFTDRINKS

Viva 25cl.....	2,60
Viva 50cl.....	4,00
Rosport Classic.....	3,00
Rosport Blue 25cl.....	2,80
Rosport Blue 50cl.....	4,20
Coca-cola / Sprite / Fanta /	2,80
Coca light / Coca zero.....	2,80
Schweppes Tonic, Lemon, Agrum.....	3,00
Fuse Thé Citron, Pêche et Green.....	3,00
Sirop supplément.....	0,30
Jus Pomme, Orange, Cerise, Multi, Tomate, Pamplemousse.....	3,00
Jus d'Orange pressée / Citron pressé.....	4,50

BOISSONS CHAUDES / THÉS

Café / Café décaféiné.....	2,60
Expresso / Expresso décaféiné.....	2,60
Double Expresso.....	4,60
Cappuccino italien.....	3,20
Cappuccino Chantilly.....	3,20
Lait russe.....	3,60
Chocolat chaud.....	4,00
Irish Coffee.....	8,00
Thés divers arômes.....	3,00
Menthe, Camomille, Verveine, Églantine, Tilleul, Noir, Vert, Fruit rouge, Earl Grey, Fenchel	

APÉRITIFS

Campari sec.....	6,20
Campari soda.....	7,20
Campari orange.....	7,20
Martini blanc/rouge.....	6,20
Porto blanc/rouge.....	6,20
Cynar sec.....	6,20
Cynar soda.....	7,20
Crodino.....	4,00
Bitter rouge.....	4,00
Ricard.....	6,20
Kir Royal.....	8,20
Gin sec.....	7,00
Gin tonic.....	8,50
Vodka sec.....	7,00
Aperol Spritz.....	8,50

DIGESTIFS

Limoncello.....	6,50
Grand Marnier.....	6,50
Cointreau.....	6,50
Bailey's.....	6,50
Amaretto.....	6,50
Sambuca.....	6,50
Fernet Branca.....	6,50
Jägermeister.....	6,50
Amaro Averna.....	6,50
Amaro Del Capo.....	6,50
Mirabelle.....	7,20
Framboise.....	7,20
Poire Williams.....	7,20
Remy Martin.....	8,50
Calvados.....	8,50
Grapa blanche et jaune.....	8,50
Chivas.....	8,50

VINS AU PICHET

VINS BLANC LUXEMBOURGEOIS

	Verre	1/4	1/2
Elbing.....	3,50	4,80	7,30
Rivaner.....	3,50	4,80	7,30
Pinot gris 25cl.....	6,50		
Auxerrois 25cl.....	6,50		
Riesling 25cl.....	6,50		

VINS ITALIENS

Montepulciano d'Abruzzo.....	3,50	4,80	7,30
Rouge/rosé et blanc			

VINS PORTUGAIS

	Verre	1/4	1/2
Lago Douro Rouge/rosé et blanc.....	4,20	5,80	11,10
Mateus Rosé.....	3,50	4,80	7,30

VINS FRANÇAIS

	Verre	1/4	1/2
Côte de Provence Houchart.....	4,50	6,00	11,30
Chardonnay Vieilles Vignes.....	6,00	7,50	15,00

CHAMPAGNE & MOUSSEUX & PROSECCO

	Bouteille	Coupe
Champagne Brut.....	43,00	10,20
Crèment Brut.....	26,00	6,80
Prosecco.....	25,50	6,50

PINSA ROMANA

PINSE BIANCHE

Bianche	6
Huile d'olive, romarin, origan	
Tonno	10
Mozzarella fior di latte, thon, tomates cerises, oignons rouges, basilic	
Zucchini	11
Mozzarella fior di latte, tomates cerises, courgettes grillées, câpres, anchois	
Spinaci	11
Mozzarella fior di latte, épinards, gorgonzola	
Boscaiola Bianca	12
Mozzarella fior di latte, champignons, saucisse italienne	
Romana	12
Mozzarella fior di latte, cime di Rapa, guanciale, pecorino romano	
Caprese	13
Mozzarella di Bufala D.O.P., tomates cerises, anchois, huile de basilic	
Salsiccia	13
Mozzarella fior di latte, saucisse italienne, tartufata, persil	
Carpaccio	14
Mozzarella fior di latte, carpaccio de boeuf, tomates séchées, roquette, copeaux de parmesan, crème balsamique	
Speck al Tartufo	14
Mozzarella di Bufala D.O.P., speck, tartufo	
Rustica	14
Mozzarella fior di latte, aubergines grillées, tomates sèches, saucisse italienne, pesto	
Mortadella	14
Mozzarella fior di latte, mortadella de Bologne, provolone piquant, pistaches	
'Nduja	14
Mozzarella di Bufala D.O.P., champignons, speck, 'Nduja piquant	
Siciliana	14
Mozzarella fior di latte, aubergines grillées, ricotta fraîche, saucisse italienne, tomates cerises	
Abruzzese	14
Mozzarella fior di latte, cèpes, taleggio, tartufata, pancetta	

PINSE ROSSE

Margherita	8
Tomate, Mozzarella fior di latte, huile de basilic	
Napoli	10
Tomates sèches, olives, anchois, câpres	
Funghi	10
Tomate, Mozzarella fior di latte, champignons, huile de truffe	
Peperoni	10
Tomate, Mozzarella fior di latte, poivrons	
Diavola	11
Tomate, Mozzarella fior di latte, salami piquant, 'Nduja piquant	
Prosciutto	12
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon	
Prosciutto & Funghi	12
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon, champignons	
Capricciosa	12
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon, champignons, artichauts, olives	
Vegetariana	12
Tomate, Mozzarella fior di latte, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés	
4 Formaggi	13
Tomate, Mozzarella fior di latte, taleggio, fontina, gorgonzola	
Parma	13
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan, crème balsamique	
Scampi	15
Tomate, Mozzarella fior di latte, scampis, ail, persil	
Frutti di mare	15
Tomate, Mozzarella fior di latte, fruits de mer, ail, persil	

La recette de notre pâte à Pinsa date de la Rome Antique, les ingrédients qui la composent sont principalement de l'eau, de la farine de riz (Di Marco), de soja et de blé. Grâce à ses particularités, la Pinsa est plus légère, plus digeste et moins grasse que la Pizza traditionnelle.

PÂTE	PINSA	PIZZA	DIFFÉRENCE
Temps de croissance (h)	72	12-24	+48h-60h
Eau (% en poids)	80	50	+60%
Protéine (g)	9,9	15,5	-36%
Sucre (g)	0,5	0,96	-48%
Graisse (g)	2	13	-85%
Graisse saturée (g)	0,6	6,6	-91%
Fibre (g)	1	1,7	-41%
Cholestérol (g)	0,08	29	-99%



PLATS

PETIT DÉJEUNER

Servi jusqu'à 12h00

Tous les samedis - Brunch à volonté	25,00
Le classique	3,70
Boisson chaude et Viennoiserie	
Le Panorama	8,50
Boisson chaude, Petit pain, Croissant, Jus d'Orange, Beurre et Marmelade	
L'océane	9,50
Boisson chaude, Saumon fumé et Toast	
Le rustique	15,00
Boisson chaude, Jus d'Orange, Petit pain, Charcuterie mixte et œuf sur demande	
Petit pain nature	1,50
Petit pain nature & beurre	2,00
Petit pain nature & beurre & marmelade	2,20
Viennoiseries au choix	2,00
Omelette nature	6,00
Omelette jambon et fromage	7,50

SANDWICHES

Sandwich au fromage	4,00
Sandwich jambon cuit	4,50
Sandwich au salami	4,50
Sandwich tomate et mozzarella	4,50
Sandwich thon mayonnaise	5,00
Sandwich au jambon - fromage	5,00
Sandwich au poulet grillé	5,00
Sandwich au jambon de Parme	5,00
Sandwich aux crevettes	6,00
Sandwich au saumon fumé	6,50

RESTAURATION RAPIDE

Croque Monsieur simple	4,50
Croque Monsieur avec salade ou légumes	8,00
Quiche Lorraine	11,50
Quiche ricotta & épinards	11,50

ENTRÉES

Mozzarella - Caprese (7)	15,50
Cocktail de crevettes (2/5/9/10)	16,20
Assiette jambon de Parme	16,80
Saumon fumé avec Toast (1/2)	17,00
Antipasto mixte Italien	
avec Pinsa au Romarin (1/6/7/11)	17,50
Assiette jambon de Parme et melon saison (1/7/8/9/10)	17,90
Fois Gras de Canard avec gelé de Porto Toast (1/6/7)	18,90
Carpaccio de bœuf (1/7)	20,40
Roquette, Parmesan, Pinsa au Romarin	
Carpaccio de saumon (1/4)	21,40
Tomates Cerises, Oignons, Câpres, Pinsa au romarin	

ENTREES CHAUDES

Minestrone (9)	8,80
Tortellini in Brodo (1/3/9)	8,80
Crème de tomate - basilic (7/9)	8,80
Bisque de homard (1/2/7)	9,50
Toast aux champignons frais (5/7)	11,50
Cassolette d'escargots à l'ail et champignon (7/9)	13,80

SALADES

Chèvre chaud au miel (1/3/5/7/9/10)	16,50
Fromage de chèvre, Noix, Mie	
Paysanne (1/3/5/9/10)	16,50
Lardons, Croutons, Œuf, PDT	
César (1/3/5/7/9/10)	16,50
Poulet grillé, Croutons, Parmesan	
Niçoise (1/3/5/9/10)	17,80
Thon, Haricots verts, PDT, Œuf, Oignons, Anchois, Poivrons	
Tiède aux deux saumons (1/2/3/5/7/9/10)	18,80
Saumon cru, Saumon fumé, Vinaigre de framboise et crème	
Tiède de scampi (1/2/3/5/7/8/9/10)	18,80
Scampis et crevettes, Vinaigre balsamique et crème	
Panorama (1/2/3/5/7/9/10)	19,80
Scampis frits, Saumon fumé, Jambon de Parme, Tomate mozzarella	

SPÉCIALITÉS DU LUXEMBOURG

Saucisses - Pommes de terre (1/3/5/9/10)	14,50
Kniddelen mat Speck (1/5/7)	16,90
Bouchée à la reine (1/7/9)	18,50

LES PRODUITS ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

1. Céréales Produits contenant du gluten et produits à base de ces céréales (Farine amidon et pâtes/etc.) **2. Crustacés** Produits à base de crustacés (Scampi/crevettes et homard/etc.) **3. Œufs** Produits à base d'œufs (Tiramisu/quiche lorraine et mayonnaise/etc.) **4. Poissons** Produits à base de poissons (Anchois/saumon surimi et sauce de poissons/etc.) **5. Arachides** Produits à base d'arachides (Huile végétale/arachide/cacahuète et margarine/etc.) **6. Soja** Produits à base de soja (Tofu/émulsifiant lécithine de soja ou émulsifiant E322/etc.) **7. Lait** Produits à base de lait (Lactose/beurre/crème/caséine et lactoglobuline/etc.) **8. Fruits à coque** Produits à base de ces fruits (Amandes/noisettes/pistaches et certaines pâtisseries/etc.) **9. Cèleri** Produits à base de céleri (en tant que légume/bouillon de légumes et mélange d'épices avec céleri/etc.) **10. Moutarde** Produits à base de moutarde (Vinaigrette/sauce à base de moutarde et préparation d'épices avec graines de moutarde/etc.) **11. Graines de sésame** Produits à base de graines de sésame (Pain au sésame/épices avec sésame et sauce au sésame/etc.) **12. Anhydride sulfureux et sulfites** Concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg (exprimés en SO₂) (conservateur E223 (sulfite)/vins/bières/cidres/pâtes alimentaires/etc.) **13. Lupin** Produits à base de lupin (Farine de lupin/lait de lupin et graines de lupin) **14. Mollusques** Produits à base de mollusques (Fruits de mer/tentacules de calamars/seiches/moules/huitres/etc.)

PLATS

PÂTES

Gluten free sur demande. Penne et Spaghettis selon la sauce demandée.

Spaghettis	Napoli (1/9).....	13,00
	Légumes et mozzarella (1/7/9).....	14,00
	Bolognaise (1/9).....	14,50
Penne	Arrabbiata (1/9).....	14,00
	Quatre fromages (1/7/9).....	14,50
	Crudaiola Roquette/Parmesan (1/7/9).....	14,50
Gnocchi	Sorrentina Sauce Napoli/Mozzarella (1/7/9)...	15,50
	Pesto (1/7/9).....	15,50
	Quatre fromages (1/7/9).....	15,50
Tortellini	Aurora Sauce rose (1/7/9).....	15,50
	Crudaiola Roquette/Parmesan (1/7/9).....	15,50
	Crème jambon (1/7/9).....	15,90
Tagliatelle	Champignons (1/9).....	16,50
	Saumon (1/4/7/9).....	17,50
	Scampis (1/9).....	19,50
Tris de Pâtes	17,50
Penne Crudaiola/Tortellini crème jambon/Tagliatelle Pesto (1/7/9)		
Gratin Maison	Lasagne (1/7/9).....	15,50
	Cannelloni (1/7/9).....	15,50

VIANDES

Toutes nos viandes sont servies avec frites, légumes et salades

Filet de Bœuf	Grillé (5).....	25,90
	Poivre vert (5/7/9).....	26,90
	Crème champignons (5/7/9).....	26,90
	Sauce béarnaise (5/7/9).....	26,90
Entrecôte	Grillée (5).....	23,90
	Poivre vert (5/7/9).....	24,90
	Crème Champignons (5/7/9).....	24,90
	Sauce béarnaise (5/7/9).....	24,90
Escalope de Veau	Grillée (5).....	21,50
	Crème champignons (5/7/9).....	23,50
	Viennoise (1/5/9).....	23,90
	Sauce béarnaise (5/7/9).....	23,90
Escalope de Poulet	Grillé (5).....	20,80
	Crème champignons (5/7/9).....	22,80
	Sauce béarnaise (5/7/9).....	22,90
Tagliata	Poulet (5/7).....	23,80
	Bœuf (5/7).....	26,90
Côtes d'Agneau	Grillées (5).....	23,30
Supplément	Sauce au choix.....	1,00
	Riz, Frites, Salade, PDT,	3,00
	Légumes, Pâtes	

POISSONS

Tous nos poissons sont servis avec riz, légumes et salades

Filet de saumon au four (2/5)	22,50
Filet de dorade au four (2/5)	22,50
Scampis à l'ail (2/5)	23,50
Scampis flambés au Cognac	
servi avec Tagliatelles (1/2/5/7/9/14).....	24,50
Pavé de sandre aux crevettes et champignons (2/4/5).....	23,50
Pavé de saumon aux crevettes et champignons (2/4/5).....	23,50
Supplément	
Sauce au choix.....	1,00
Riz, Frites, Salade, PDT,	3,00
Légumes, Pâtes	

SUPPLÉMENT

Mayonnaise	0,30
Ketchup	0,30
Moutarde	0,30

ENFANTS

Escalope panée (1/3/5/7)	8,00
Nuggets avec frites ou riz (1/3/5/9)	8,00
Saucisses avec frites (1/3/5/7/9).....	8,00
Assiette de pâtes au choix (1/3/7/9).....	8,00
Tortellini crème jambon, Spaghettis bolognaise, Penne à la Napolitaine	

DESSERT

PÂTISSERIES MAISON

Boule de glace	2,00
Moka, Vanille, Chocolat, Pistache, Fraise	
Glace mixte 3 parfums au choix.....	5,50
Les 3 sorbets	5,50
Citron, Fraise, Fruit de la passion	
Café glacé	6,50
Dame blanche	6,50
Banana Split	6,50
Coupe brésilienne	6,50
Coupe Panorama Fruit frais	7,00
Fraise Melba saison	7,00
Tartes au choix	3,50
Mousse au chocolat	6,00
Tiramisu	6,00
Crème brûlée	6,00
Cassata	6,50
Nougat glacé	6,50
Macédoine de fruits frais	6,50
Coco givré (7)	8,00
Ananas givré (7)	8,00
Citron givré (7)	8,00
Crêpe nature (1/3/7/8)	6,90
Crêpe nutella (1/3/7/8)	7,90
Milkshakes	5,50
Vanille, Fraise, Banane, Chocolat	

VIN EN BOUTEILLE

VIN ROUGE | FRANCE

CÔTES DU RHÔNE, CHÂTEAU DU TRIGNON, VALLÉE DU RHÔNE.....26,80

Cépage : Grenache, Syrah, Mourvèdre. **Robe** : rubis intense. **Nez** : arômes de fraise, groseille, airelle. **Bouche** : attaque souple, bouche équilibrée. **A déguster** avec de la charcuterie.

CHÂTEAU CAP DE MERLE, VINS BEL, SAINT-EMILION.....31,00

Cépages : 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. **Robe** : rubis. **Nez** : arômes de fruits rouges. **Bouche** : bonne chair généreuse encadrée de tanins mûrs et flatteurs. **A déguster** avec des viandes rouges grillées, des viandes rouges, des grillades et du gibier.

VIN ROUGE | ITALIE

PRIMITIVO PUGLIA BIO 12 E MEZZO, VARVAGLIONE, PUGLIA.....26,80

Cépages : 100% Primitivo Puglia. **Robe** : rouge intense avec des reflets violacés. **Nez** : arômes fruités de groseilles et de mûres ainsi que des notes de réglisse et de chocolats. **Bouche** : légèrement tannique, bonne structure. **A déguster** avec des pâtes et des viandes blanches.

SCHIACCIANOCI IGP, VARVAGLIONE, PUGLIA.....28,80

Cépages : 85% Sangiovese, 8% Canaiolo, 7% Merlot. **Nez** : arômes de cerises et de mûres. **Bouche** : arômes de fruits rouges, bonne acidité. **A déguster** avec des viandes rouges.

ROSSO DI MONTEPULCIANO, SALCHETO, TOSCANA.....23,00

Cépages : 85% Sangiovese, 8% Canaiolo, 7% Merlot. **Nez** : arômes de cerises et de mûres. **Bouche** : arômes de fruits rouges, bonne acidité. **A déguster** avec des viandes rouges.

PRIMITIVO DI MANDURIA, PAPALE, VARVAGLIONE, PUGLIA.....27,60

Cépages : 100% Primitivo di Manduria. **Robe** : rouge rubis intense avec des reflets pourpres. **Nez** : arômes de mûres, de cerises et de cacao. **Bouche** : rond, gouleyant avec des notes fruitées. **A déguster** avec de différents plats, en particulier avec des viandes rôties ou en sauce.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO, MONTE DEL FRÀ, VENETO.....31,00

Cépages : 80% Corvina Veronese et Corvinone, 20% Rondinella. **Robe** : rouge rubis intense. **Nez** : arômes de cerises, de prunes, de réglisse, d'épices. **Bouche** : très élégant et bien équilibré. **A déguster** avec des viandes rouges ou blanches et des rôtis de volailles.

ROSSO PICENO, CERVIDONI, TAVIGNANO, MARCHE.....38,00

Cépages : 70% Montepulciano, 30% Sangiovese. **Robe** : rouge rubis intense. **Nez** : arômes fruités de cerises et de prunes. **Bouche** : souple avec des tanins veloutés. **A déguster** avec des viandes rouges et des fromages doux.

VIN ROUGE | PORTUGAL

MONTE DAS SERVAS RED, SERRANO MIRA, ESCOLHA.....24,90

Cépages : 50% Aragonez, 25% Alicante Bouschet, 20% Syrah, 15% Trincadeira. **Robe** : rubis. **Nez** : arômes de fruits rouges mûrs et des notes florales. **Bouche** : élégant, équilibré et bien structuré. Bonne longueur. **A déguster** à 16-18°C avec des viandes blanches et rouges, des saucisses et des fromages.

VIN BLANC | FRANCE

CHARDONNAY VIEILLES VIGNES, LES CLEFS DE TERRE DIEU.....24,90

Cépage : 100% Chardonnay. **Nez** : très aromatique de fleurs blanches, de miel et d'ananas. **Bouche** : ample se terminant sur une longue finale tropicale et torréfiée. **A déguster** à l'apéritif, avec du sole, une blanquette de veau et des moules marinières.

PINOT GRIS, WILLM, ALSACE.....28,80

Cépage : 100% Pinot Gris. **Nez** : élégant avec des notes de fruits mûrs. **Bouche** : gras avec de l'ampleur. **A déguster** avec des poissons en sauce, des terrines, du gibier à plumes, des sushis et bien sûr la choucroute.

VIN BLANC | ITALIE

BIANCO PUGLIA BIO, 12 E MEZZO, VARVAGLIONE, PUGLIA.....24,80

Cépage : Malvasia, Chardonnay, Fiano. **Robe** : jaune paille avec des reflets verdâtres. **Nez** : arômes floraux et fruités. **Bouche** : frais, bonne longueur. **A déguster** avec du poisson cru, des crustacés et de salades.

VIN BLANC | PORTUGAL

MONTE DAS SERVAS WHITE, ESCOLHA.....18,00

Cépages : 50% Roupeiro, 20% Arinto, 20% Antão Vaz, 10% Semillon. **Robe** : citrine. **Nez** : arômes de citron, de pêche et floraux. **Bouche** : frais, complexe et élégant. Bonne longueur. **A déguster** avec des salades, des crustacés, des poissons grillés ou bouillis et des sushis.

VIN ROSÉ | FRANCE

L'OSTAL CAZES ROSÉ, LANGUEDOC.....26,80

Cépages : 50 % Syrah, 50 % Grenache. **Robe** : très pâle, brillante et légèrement rosée. **Nez** : complexe, subtil mélange de pétales de rose, de grenadine et de fruits exotiques. **Bouche** : souple, légère et fraîche. En finale, agréable sucrosité et des arômes frais de grenadine.

DOMAINE HOUCHART ROSÉ, SAINTE VICTOIRE, PROVENCE.....24,90

Cépages : Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah. **Robe** : rose. **Bouche** : arômes de fruits rouges (fraise, groseille). Minéralité du terroir bien présente. **A déguster** à 12°C en apéritif, avec des salades et tartes salées.

VIN ROSÉ | PORTUGAL

MONTE DAS SERVAS ROSÉ, ESCOLHA.....22,90

Cépage : 60% Touriga Nacional, 40% Syrah. **Robe** : clair, couleur rose. **Nez** : arômes de cerises, fraises et framboises, notes florales. **Bouche** : bien structuré, frais et fruité. **A déguster** à 10-12°C avec des salades, pasta et pizzas, sushis et viandes blanches.

PROSECCO / SPUMANTE

Prosecco Docg Extra Dry, Zardetto.....25,50

Cépage : 100% Glera. **Robe** : jaune paille, pâle, mais brillant. Perlage fin et persistant. **Nez** : arômes de glycines, de pomme et de litchis. **Bouche** : frais et fruité. **A déguster** entre 7 et 9 °C.