

## CARTE ÉTÉ

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE  
TABLE SUR NOS 2 AUTRES  
ÉTABLISSEMENT

LA BERGERIE : 04 73 79 61 06  
LE CHALET : 04 73 83 94 48



# LE PANORAMIQUE

SUPER

BESSE



2024

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

### INSTANT APERITIVO A PARTAGER



1. Gluten

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



3. Poissons

**BURRATA GRANDE** : roquette, burrata, pesto rosso, truite  
fumée, tomates confites, crème balsamique ..... 15,90€

**PLANCHE DE CHARCUTERIE ET  
FROMAGE ITALIEN** ..... 9,90€/pers.



5. Arachides

**BRUSCHETTA** : base tomate, pesto, mortadelle,  
tomates confites, parmesan et roquette ..... 14,90€



7. Céleri

### RENCONTRE EN TERRE AUVERGNATE

**L'YSSOIRIEN** : fromage gratiné fabriqué  
pour nos 3 restaurants par la fromagerie familiale  
Houlbert, accompagnement frites incurvées,  
charcuterie et salade verte ..... 20,90€

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



9. Fruits à coque



11. Sésame

### RENCONTRE EN TERRE ITALIENNE

**GRATIN DE PÂTES AU FOUR DU MOMENT**  
..... 17,90€

**GNOCCHIS ENTRE ITALIE ET AUVERGNE** : crème de  
gorgonzola et sa tuile de cantal aux fines herbes et spianata de  
lardons ..... 15,90€

**FONDUE AUVERGNATE À L'ITALIENNE** (uniquement  
le soir sur réservation, minimum 2 personnes), pâtes rigatoni,  
jambon de pays, lards et salade..... 22,90€/pers.



13. Lupins

**CARPACCIO DE BOEUF AU PESTO GÉNOIS**  
et copeaux de parmesan, tomates confites, crème de  
balsamique, frites, salade ..... 17,90€

### NOS PIZZAS

**4 FROMAGES** : base crème, gorgonzola, mozzarella, cantal,  
Saint Nectaire ..... 18,00€

**PIC-PIC** : base tomate, tomates, mozzarella, spinata,  
poivrons, olives noires ..... 16,90€

**TARTUFO** : crème à la truffe, mozzarella, burrata,  
charcuterie italienne, tomates confites, copeaux de truffe,  
huile de truffe, roquette ..... 21,50€

**BURRATA** : base tomate, mozzarella, roquette,  
burrata, charcuterie italienne, tomates confites,  
pesto génois ..... 19,50€

**MARGHERITA** : base tomate, mozzarella, tomates cerises,  
olives noires, pesto et origan ..... 13,90€

**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 ..... 16,90€

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

1 PIZZA ADULTE  
ACHETÉE  
=  
1 PIZZA BAMBINO  
OFFERTE

Pizzas à  
emporter

SALADIER  
DE Frites INCURVÉES  
À EMPORTER

7€

### NOUVEAUTÉ ÉTÉ 2024

Formule du midi :  
Gnocchis ou Frittata,  
Panna Cotta  
13,90€

### MENU BAMBINO

(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

### RENCONTRE EN TERRE SUCRÉE

Fromage blanc ..... 5,90€

Panna cotta 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 stracciatella, coulis  
de chocolat, crème fouettée, spéculos ..... 7,50€

Portafoglio di nutella ..... 8,50€



2. Œufs



4. Crustacés



6. Soja



8. Lait



10. Moutarde



12. Sulfites



14. Mollusques



Flasher le code  
et retrouvez la carte  
des allergènes



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€	9,40€	28,20€
HERAULT IGP « LE LOUP DANS LA BERGERIE » FAMILLE ORLIAC à VALFAUNES (34) « Fruité - Facile - Gourmand »			35€
JULIÉNAS LES CHANORIERS DOMAINE GUILLOT GONIN à VILLIÉ MORGON (69) « Finesse - Réglisse - Équilibré »	6,50€	13€	39€
CHINON AOP DOMAINE RAFFAULT JEAN MAURICE RAFFAULT à SAVIGNY EN VERON (37) « Cabernet Franc - Équilibré - Fruits rouges »			30€
CROZES HERMITAGE VIEILLES VIGNES DOMAINE MURINAIS LUC TARDY à BEAUMONT MONTEUX (26) « Boisé - Fruits Noirs - Puissant »			59€
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€
---	-------	--------	--------

### 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€
LA FRANGINE IGP PÉRIGORD CHÂTEAU MOULIN CARESSE FAMILLE DEFFARGE à SAINT ANTOINE DE BREUILH (24) « Tendre - Fruité - Charmeur »	5€	10€	30€
MOSCATO D'ASTI ALESIA à ALBA ITALIE « Fines bulles - Douceur - Réconfortant »	7,50€	15€	44€

### CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HATON ET FILLES			75 cl	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, Hemingway... ). Son nom d'origine mixait les deux villes d'où sont originaires ses 2 composants : « Milano-Torino ». La clientèle américaine de passage demandait		8,50€
--	--	-------

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 »

**ROYAL MENTHE DE CLERMONT-FERRAND** ..... 6,50€

Uniquement de la Menthe poivrée bio, de l'eau de source d'Auvergne et du sucre Français. Une liqueur de menthe de qualité pour agrémenter vos fins de repas.

**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.