LE PANORAMIC
RESTAURANT

COCKTAILS

LES SPRITZ

APÉROL SPRITZ — 12€
6cl d'apérol, 6cl de prosecco, perrier

ROSA SPRITZ — 12€
6cl de sarti rosa, 6cl de prosecco, perrier

JUNE PÊCHE — 14€
4cl de gin pêche, 7cl de prosecco, perrier

JUNE POIRE — 14€
4cl de gin poire, 7cl de prosecco, perrier

ST-GERMAIN SPRITZ — 14€
4cl de st-germain, 7cl de prosecco, perrier

LES MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE — 12€
4cl de rhum blanc Havana, citron vert, menthe, cassonade, perrier

MOJITO MÛRE — 13€
4cl de rhum blanc Havana, purée de mûre citron vert, menthe, cassonade, perrier

MOJITO FRAMBOISE — 13€
4cl de rhum blanc Havana, purée de framboise, citron vert, menthe, cassonade, perrier

MOJITO PASSION — 13€
4cl de rhum blanc Havana, purée de passion, citron vert, menthe, cassonade, perrier

LES INCONTOURNABLES

CAÏPIRINHA — 12€
4cl de cachaça, sucre, citron vert

PORNSTAR MARTINI — 13€
4cl de vodka, purée de passion, sirop de vanille, shooter de prosecco

AMERICANO — 12€
2cl de campari, 3cl de martini rosso, perrier

COSMOPOLITAN — 12€
4cl de vodka, cranberry, citron vert, triple sec

CAÏPIRINHA BLACK — 13€
4cl de vodka black, sucre, citron vert

NEGRONI — 13€
3cl de gin nouaison, 3cl de campari, 3cl de martini rosso

OLD FASHIONED — 12€
4cl de whisky toki, angostura, cassonade, perrier

PINA COLADA — 12€
4cl de rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas

LES CRÉATIONS

MULBERRY SOUR — 14€
4cl de whisky toki, crème de mûre, citron vert, sucre de canne

PURPLE RAIN — 14€
8cl de prosecco, sirop de violette, crème de mûre, citron vert

LONDON MULE — 14€
4cl de gin june poire, ginger pimentos, angostura, sucre de canne, citron vert

COCKTAIL DU MOMENT — 13€

SWEET NUTY — 14€
4cl de gin bombay, 3cl de frangelico, purée de framboise, jus d'ananas

BLACK DIAMOND — 14€
4cl de vodka black, 4cl de limoncello, sirop de cerise, jus de cranberry

FRESH COSMO — 14€
4cl de vodka renaissance, menthe, cranberry, citron vert, triple sec

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO — 8€
Limonade, sucre de canne, citron vert, menthe

APPLE BERRY JUICE — 8€
Jus de pomme, purée de framboise, citron vert

VIRGIN PINA COLADA — 8€
lait de coco, jus d'ananas

L'APHRODITE — 8€
Purée de framboise, sirop d'hibiscus, jus de cranberry, citron vert

Sachez apprécier et consommer avec modération.

LE PANORAMIC
RESTAURANT

BOISSONS

APÉRITIFS

CAMPARI	4cl	5.00€
MARTINI ROUGE, BIANCO OU DRY	4cl	6.00€
PASTIS 51, RICARD	4cl	6.00€
PORTO ROUGE OU BLANC	4cl	5.00€
GIN BOMBAY	4cl	8.00€
GIN HENDRICK'S	4cl	10.00€
GIN NOUAISON	4cl	10.00€
GIN JUNE PÊCHE	4cl	9.00€
GIN JUNE POIRE	4cl	9.00€
VODKA ERISTOFF	4cl	7.00€
VODKA GREY GOOSE	4cl	12.00€
HAVANA 3 ANS	4cl	8.00€
DON PAPA	4cl	12.00€
DIPLOMATICO	4cl	13.00€
RHUM ARRANGÉ ANANAS	4cl	9.00€
JACK DANIEL'S	4cl	9.00€
JAMESON'S	4cl	8.00€
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	4cl	9.00€
CHIVAS 12 ANS	4cl	12.00€
WHISKY J&B	4cl	8.00€
WHISKY JAPONAIS NIKKA	4cl	14.00€
KIR - cassis, mûre ou pêche	4cl	8.00€
KIR ROYAL	4cl	13.00€
COUPE DE CHAMPAGNE	12cl	12.00€
PROSECCO	12cl	8.00€

ALCOOLS & DIGESTIFS

ARMAGNAC	4cl	8.00€
BAILEYS	4cl	8.00€
CALVADOS PAYS D'AUGE	4cl	10.00€
GET 27 OU GET 31	4cl	8.00€
MIRABELLE	4cl	8.00€
POIRE WILLIAM	4cl	8.00€
AMARETTO	4cl	8.00€
COGNAC HENNESSY	4cl	14.00€

BIÈRES

HEINEKEN PRESSION	25cl	4.80€
	50cl	8.00€
ABBAYE D'AFFLIGEM PRESSION	25cl	5.10€
	50cl	9.00€
HEINEKEN SANS ALCOOL	33cl	4.50€
BIÈRE ARTISANALE TROPIMO	33cl	9.00€
BIÈRE ARTISANALE IPA	33cl	9.00€

Supplément sirop - 0.50cts

PANACHÉ	25cl	4.50€
	50cl	8.00€
MONACO	25cl	4.80€
	50cl	8.50€
DESPERADOS	33cl	8.50€
LA CHOUFFE BLONDE	33cl	8.50€
LA CHOUFFE ROUGE (CERISE)	33cl	9.00€
LA CHOUFFE SANS ALCOOL	33cl	4.50€

SOFTS, JUS DE FRUITS & EAUX MINÉRALES

COCA COLA / ZÉRO	33cl	4.20€
FUZE TEA PÊCHE	25cl	4.20€
DIABOLO	33cl	4.90€
ORANGINA	25cl	4.20€
PERRIER	33cl	4.20€
LIMONADE	25cl	4.20€
JUS DE FRUITS ananas, orange, pommes pamplemousse, tomates etc.	25cl	3.90€

SIROP À L'EAU	25cl	3.00€
	50cl	5.50€
CHOSE - jus de pamplemousse et schweppes tonic	33cl	4.00€
	50cl	7.50€
MACHIN - jus d'orange et schweppes tonic	33cl	4.00€
	50cl	7.50€
BADOIT	50cl	3.50€
	100cl	6.00€
EVIAN	50cl	3.50€
	100cl	6.00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO MASSAYA	bar	2.10€
	salle	2.90€
CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME		3.90€
THÉ INFUSION		4.30€
CHOCOLAT CHAUD		4.50€

IRISH COFFEE 10.00€
Whisky, sucre de canne, chantilly, double expresso

Sachez apprécier et consommer avec modération.

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

BOURGOGNE

	15cl	75cl	150cl
Côte Saint-Jacques - *Les Ronces Domaine Alain Vignot*		39€	
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - *Domaine Pansiot*		59€	
Mercurey AOP - *Château d'Etroyes*		69€	
Domaine Marchand Grillot Gevrey Chambertin « en Vellé » ♥		119€	

BORDEAUX

Bordeaux Supérieur AOC - *Château Guillot*		32€	
Montagne saint Emilion - *Terre rouge - Jennyfer King* ♥		39€	
Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois - *Château Le Bourdieu Vertheuil*		40€	
Saint-Emilion AOC - *L'Esprit du Château Belle Assise Coureau*		47€	
Sainte Foy - *Château Martet*			150€
Lalande de Pomerol - *Château Le Jard Châtain*		48€	
Saint-Estèphe AOC - *Château Beau Site Haut Vignoble*		58€	
Mitjaville Domaine de L'Aurage - *Castillon Côtes de Bordeaux - 2021*		99€	
Mitjaville - *Roc de Cambes - Côtes de Bourg - 2017* ♥		198€	
Arômes de Pavie - Saint Emilion Grand Cru - *2017*		240€	
Mitjaville - Saint Emilion Grand Cru - *Terte Roteboeuf - 2018*		479€	

LOIRE

Bourgueil AOC - *Domaine de la Cabernelle - L'Empreinte*		35€	
Sancerre AOP - *Domaine des Côtes Blanches*	13€	69€	

BEAUJOLAIS

Brouilly AOC - *Château des Tours*		35€	

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC - *Les Grès de Gayanne*		35€	
Saint-Joseph AOC - *Vins de Vienne (Gaillard, Villard et Cuilleron)*		49€	
Crozes-Hermitage AOC - *Cuvée du Peizon*	11€	51€	
Côtes-Rôtie - *Château Montlys Domaine de Bonserine* ♥		119€	
Châteauneuf du Pape AOC - *Château La Nerthe*		129€	

LANGUEDOC

Pinot noir - IGP Pays d'Oc - *Le Versant* VEGAN		35€	
Pinot noir - IGP Haute Vallée de l'Aude - *Domaine de l'aigle*		49€	
Pic Saint-Loup AOP - *Bergerie de l'Hortus*		53€	
Domaine des Creisses - Les Brunes *2023* ♥		79€	

SUD-AMÉRICAIN

Malbec - *Bodega Piedra Negra* - ***Vin Argentin***	11€	49€	
Imaginador - *Pedro Parra* - ***Vin Chilien***		59€	
Gran Lurton - *Piedra Negra* - ***Vin Argentin*** ♥		59€	

SANS ALCOOL

Cabernet Merlot - *Maison Chavin*		28€	

Sachez apprécier et consommer avec modération.

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

BOURGOGNE	15cl	75cl
Bourgogne La Collinière - Chardonnay - *Domaine Vignot*	9€	34€
Chablis AOC - *Domaine Gueguen*		49€
Pouilly Fuissé AOC - *Domaine Thierry Drouin* ♥		59€
Chablis - 1er Cru - *Domaine de Vauroux*		69€
Montagny - 1er Cru "Les Burnins" - *Château de Chamilly*		79€
Chassagne Montrachet blanc - *Jean Batiste Jessiaume - 2022* ♥		119€
ÎLE-DE-FRANCE		
Le Moque Tonneau - *Domaine du Bois Brillant* - ***Vin local***		39€
VALLÉE DU RHÔNE		
Côtes du Rhône AOC - *Les Trois Garçons*		32€
Condrieu Pierre Jean Villa "Jardin Suspendu" *2023* ♥		119€
VAL DE LOIRE		
Cheverny AOC - *Les Borderies*		32€
Sancerre AOP - *Domaine des Côtes Blanches - Nicolas Millet*	13€	68€
SUD OUEST		
IGP Côtes de Gascogne - *Villa Chambre d'Amour*		32€
Premières Grives - Côtes de Gascogne - *Domaine Tariquet*		45€
LANGUEDOC		
Chardonnay - *Domaine de l'Aigle*		39€
SUD-AMÉRICAIN		
Gran Lurton - *Piedra Negra* - ***Vin Bio Argentin*** ♥	12€	59€
Sol de Sol - Chardonnay - *Aquitania* - ***Vin Chilien***		79€
SANS ALCOOL		
Sauvignon - *Maison Chavin*		28€

VINS ROSÉ

VINS DU SUD	15cl	75cl	150cl
Côtes de Provence - Minuty Prestige		49€	98€
Cellier d'Eguilles Rosé - IGP Méditerranée	9€		
BOURGOGNE			
Pinot Gris - Côte Saint-Jacques - *Domaine Alain Vignot*		29€	
LANGUEDOC			
Pays d'Oc - Gris Blanc - *Gérard Bertrand*		28€	65€

CHAMPAGNE

	75cl	150cl
Gratiot-Pillière - Brut	59€	
Ruinart - Blanc de blancs	139€	
Ruinart - Brut	99€	
Ruinart - Rosé	129€	
Jacquart - Brut Signature	83€	166€
EFFERVESCENT SANS ALCOOL		
Blanc de blancs - *Maison Chavin*	44€	

Sachez apprécier et consommer avec modération.