



Bienvenus au Restaurant OPANO

OPANO, sous la gestion de la direction de l'hôtel PANORAMA depuis mai 2018 vous propose une cuisine gourmande et savoureuse élaborée à partir de produits frais saisonniers sélectionnés par notre chef de cuisine Stefano Carta. Nous mettons un point d'honneur à créer des recettes avec de bons produits afin de représenter nos origines et la belle région qui nous a accueilli si chaleureusement, Sardaigne, Calabre, Valais... Notre carte évolue au gré des saisons pour le plaisir de vos papilles.

Des événements mensuels qui auront lieu tous les 1^{er} jeudis du mois vous seront proposés sur notre page FB « OPANO Restaurant ».

Nous vous souhaitons un agréable moment et une bonne dégustation.

Le Team du PANORAMA

Nous vous prions de signaler au responsable vos éventuelles allergies et intolérances alimentaires.

Afin de pouvoir vous satisfaire nous vous invitons à nous communiquer directement ou par courriel à
info@hotelrestauranpanorama.ch
vos idées, propositions & critiques

Votre avis est important pour nous afin de pouvoir améliorer notre carte et service. MERCI !



Entrées

Saladine estivale et crudités <i>jeunes pousses de salade et fruits frais</i>	9,00/11,00
Roast beef cuit à basse température <i>roast beef en tranches, frites, sauce tartare, saladine</i>	15,00/27,00
La salade Niçoise au thon frais confit maison <i>thon, œuf d'ur, anchois, olives noires, haricots verts, tomates, oignons</i>	14,00/21,00
Carpaccio de thon aux agrumes <i>thon rouge, lime, sel de Maldon, dressing lime&menthe</i>	22,50
Salade de poulpe maison <i>poulpe, pdt, tomates cerise</i>	16,00
La Caprese du Chef <i>tomates, burrata, huile extra vierge, basilic, poivre noir</i>	15,00



La pasta

Fusilli (pâtes fraîches) & boulettes de viande della nonna Ida <i>sauce tomate, boulettes de viande faites maison (bœuf/porc), ail, persil</i>	21,50
Tagliatelle MADRE TERRA <i>queue de gambas sauvages, morilles</i>	28,50
Trofiette au pesto basilic & pistaches <i>tomates cerise, parmesan</i>	19,50
Tagliolino alla campidanese <i>sauce tomate, saucisse italienne, ail, basilic et safran sauvage</i>	24,50

Pour les familles avec enfants

L'éveil du goût : **OPANO** veut mettre les familles à l'honneur en offrant une proposition de plats à base de produits frais maison **GRATUITS** pour tous les enfants en dessous de 10 ans. (voir carte spéciale enfants moins de 10 ans)



Le côté terre

Mixed grill (3 viandes) & duo de sauces maison	33,50
<i>parisienne, poulet jaune (bio.), saucisse de porc, frites, saladine</i>	
Entrecôte parisienne rassie sur l'os (45 jrs.) (200gr)	36,00
<i>sel de Maldon, huile d'olive extra vierge</i>	
Filet de bœuf charolais (200gr)	42,00
<i>3 sauces au choix : sauce vin rouge-6CHF, morilles-8CHF ou foie gras-8CHF</i>	
Filet de poulet « jaune » sauce aux citrons du sud	27,50
<i>poulet bio. élevé en plein air, riz jasmin, petits légumes, sauce citron</i>	

Le côté mer

Entrecôte d'espadon grillée (200 gr)	29,00
<i>tartare de courgettes marinées et réduction de pdt violettes</i>	
Tagliata de thon rouge mi cuit sur lit de mangue (200gr)	38,00
<i>servi sur lit de mangue jaune, petits légumes, vinaigre balsamique</i>	
Poisson sauvage frais selon arrivage	(voir avec service)

Tous nos plats principaux sont servis avec deux accompagnements au choix (légumes de saison + frites ou riz jasmin)



Coïn Burger

Pour les grosses faims nous vous proposons nos burgers en portion double « TOWER Burger » avec 2 x 180 gr de bœuf.

Nos burgers sont à très faible teneur en gluten si commandé avec pain **SANS GLUTEN** (pain sans gluten = supp. 2CHF)

	<u>180 gr.</u>	<u>360 gr.</u>
Le Valaisan double cheese <i>bœuf, fromage d'alpage de Mollens, lard, compotée d'oignons</i>	28,00	36,00
Le Classique <i>bœuf, tomate, oignons rouges, salade, sauce maison</i>	22,00	30,00
L'italioburger <i>bœuf, mozzarella, tomate, oignons rouges, salade, balsamique, sauce pesto</i>	26,00	34,00

Tous nos burgers sont servis avec frites.

Demandez vos suppléments :

- Foie gras > 8.- CHF
- Saladine > 5.- CHF
- Onion rings > 4.- CHF
- Duo sauces maison > 3.- CHF



Les douceurs

Cheesecake aux abricots du Valais	12,00
Ballon de fruits d'été coupé minute	11,00
Tiramisù aux fruits rouges revisité à la façon du Chef	12,00
Pannacotta maison aux parfums d'été	8,50
Fraises du Valais sur nuage de mascarpone et menthe	11,00
Assiette tout chocolat	13,50
<i>mousse chocolat noir 70%, boule glace chocolat noir, moelleux au chocolat</i>	
Boule de glace/sorbet	3,50
<i>vanille, moka, pistache, chocolat, caramel, stracciatella, citron, abricot, pomme, poire williams, cassis, framboise, fraise</i>	
<i>supp. chantilly : 1,50.- supp. liqueur : 4.-</i>	
Coupe au choix	12,00
<ul style="list-style-type: none">- Valaisanne abricot & abricotine- Colonel – citron vert & vodka- Williamine – poire & williamine- Normande – pomme & calvados- San Remo – citron & limoncello	

Tous nos prix sont en : CHF



Evénements privés au PANORAMA

L'équipe de l'Hôtel-Restaurant PANORAMA vous propose un service sur mesure pour l'organisation de vos fêtes ou manifestations.

Nous nous occupons de tout organiser pour que votre événement soit inoubliable.

*Pour plus d'informations, demandez conseil à notre personnel ou téléphonez au **027 480 37 07**.*

Au plaisir de vous accueillir,

PANORAMA TEAM



Carte éveil du goût enfants moins de 10 ans

L'éveil du goût : OPANO veut mettre les enfants à l'honneur en offrant une proposition de plats à base de produits frais maison **GRATUITS** pour tous les enfants en dessous de 10 ans.

L'apprentissage du goût est une aventure personnelle qui laisse à coup sûr une trace durable dans le vécu de l'individu et contribue à améliorer sa qualité de vie.

Tagliolino (pâtes fraîches) **sauce tomate & boulettes de viande maison**

viande (bœuf/porc), tomate, basilic, ail

Pennette à la crème de fleur de lait, jambon et petits pois

Paillarde de bœuf grillée et pommes frites maison

Chicken nuggets « maison » frites & sauce maison

Conditions : Enfant 10 ans ou moins accompagné par un adulte. Offre valable « hors boissons ».