



## *Bienvenus au Restaurant OPANO*

Nous sommes ravis de vous accueillir OPANO, restaurant de l'hôtel Panorama. Notre restaurant familial avec vue panoramique et sa belle terrasse vous propose 2 salles et 2 ambiances, côté bistrot avec vue panoramique et ambiance décontractée, côté resto avec son ambiance plus feutrée.

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 des produits frais régionaux

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 1ers 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](mailto:info@hotelrestauranpanorama.ch) vos idées, propositions & critiques Votre avis est important pour nous afin de pouvoir améliorer notre carte et service. MERCI !



## Les spécialités du Chef

### Entrées

<b>Fagottino (pâte feuilletée) aux champignons frais</b> 	15,00
<i>œuf de caille et crème de fromage doux d'alpage (Fromagerie du Sex)</i>	
<b>Piment doux farci à l'agneau de lait et coriandre</b>	15,00
<i>À la tomme crémeuse (Fromagerie du Sex)</i>	
<b>Sauté de moules de Sardaigne au pain noir</b>	18,00
<i>au coulis de tomates S. Marzano et son croustillant à l'ail rose</i>	
<b>Thon Albacore confit</b>	19,00
<i>Abricots glacés, salade de rampon au vinaigre de fleur de vigne (prov. Thon It. ou Esp.)</i>	



## Les spécialités du Chef

### La pasta

<b>Pappardelle « OPANO »</b> (pâtes fraîches aux œufs)  aux bolets et queues de langoustines à la bisque	29,00
<b>Fettuccine Mare &amp; Terra</b> (pâtes fraîches)  aux petits poulpes (moscardini) et crème de petits pois au cerfeuil	26,00
<b>Raviolone farci aux champignons</b>  Sauce pesto rouge calabrais et morilles	24,00

### 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)



## Les spécialités du Chef

### La Mer

<b>Homard grillé au parfum d'orange et balsamique blanc</b> 350gr.	42,00
<b>Calamar poêlé à l'huile d'herbes fraiche</b> <i>roquette et tomate cherry à l'aigre doux</i>	17,00
<b>Filet de bar ou dorade</b> <i>(selon arrivage)</i> <i>sauce lime vert et bolets poêlés au thym citron</i>	39,00
<b>Poisson sauvage frais selon arrivage</b>	( voir avec service)
<b>Poisson sauvage frais en croûte de sel</b> <i>Notre plat signature (sous réservation 24h au préalable)</i>	( voir avec service)

### Choix de garnitures :

- légumes frais de saison
- pommes frites country
- riz fin au basilic



## Côté Brasserie

<b>Composition de salade nouvelle et fruits du moment</b> 	9,00/11,00
<i>jeunes pousses de salade et fruits frais</i>	
<b>Melon Charentais et jambon cru du Valais</b>	14,00/21,00
<b>Bouquet de bœuf de la Val d'Hérens</b> (carpaccio)	18,00
<i>Jeunes pousses de salade, parmesan 24 mois, dressing au balsamique</i>	
<b>Spaghetti</b> (cuisson al dente) <b>à la sauce tomate</b> 	20,00
<i>tomates S. Marzano &amp; tomates fraîches cherry</i>	
<b>Suprême de pintade à la bergamote et gingembre</b>	31,00
<i>cuisson lente</i>	
<b>Filet mignon de porc</b> (CH) <b>au calvados et pommes du Valais</b>	36,00
<i>cuit à basse température</i>	
<b>Filet de bœuf grillé</b> (200gr) (prov. Suisse)	42,00
<i>3 sauces au choix : poivre vert-6CHF, morilles-8CHF ou foie gras-8CHF</i>	
<b>Carré de bœuf Charolais grillé, au beurre salé fait maison</b>	44,00
<i>rassi 45 jrs, coupé au moment (prov. Suisse ou FR)</i>	

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


Prov. poissons et crustacés : I, ES ; FR  
Prov. viandes : CH, FR, I



## 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>
<b>Le Valaisan double cheese</b> <i>bœuf, fromage d'alpage de Mollens, lard, oignons confits</i>	28,00	36,00
<b>L'Oligarque</b> <i>bœuf, tomate, oignons confits, foie gras, champignons, salade, sauce maison</i>	29,00	37,00
<b>Le Veggie</b>  <i>steak de légumes et graines, tomate, oignons confits, salade, balsamique</i>	26,00	34,00

Tous nos burgers sont servis avec frites.

### Demandez vos suppléments :

- **Saladine > 4.- CHF**
- **Onion rings > 4.- CHF**
- **Duo sauces maison > 3.- CHF**



## Les douceurs du Chef

<b>Tagliata de fruits frais comme aime le Chef</b>	11,00
<b>Tiramisù au siphon</b> (servi dans ballon)	10,00
<b>Crème Sarde</b> (recette typique Sarde) <i>type crème caramel au parfum de citron et vanille infusée</i>	11,00
<b>Cheesecake &amp; boule de glace aux abricots du valais</b>	12,00
<b>Assiette tout chocolat</b> <i>mousse chocolat noir 70%, boule glace chocolat noir, moelleux au chocolat</i>	14,00
<b>Boule de glace/sorbet</b> <i>vanille, moka, pistache, chocolat, caramel, stracciatella, Citron, abricot, poire williams, cassis, framboise, fraise</i>  <i>supp. chantilly : 1,50.-    supp. liqueur : 4.-</i>	3,50
<b>Coupe au choix</b>	12,00
<ul style="list-style-type: none"><li>- Valaisanne abricot &amp; abricotine</li><li>- Colonel – citron vert &amp; vodka</li><li>- Williamine – poire &amp; williamine</li><li>- San Remo – citron &amp; limoncello</li></ul>	

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**