

RESTAURANT Le Panoramique

Ouvert tous les jours
de 12h à 14h et de 19h à 22h



Notre Chef Samuel TINGAUD vous invite à une flânerie gustative haute en couleurs du sud, grâce aux produits frais de saison qu'il sublime avec raffinement et simplicité dans une cuisine gourmande et équilibrée.

Au menu comme à la carte, poissons, crustacés, viandes, fruits et légumes proviennent des marchés locaux et de fournisseurs régionaux rigoureusement sélectionnés dans une démarche écoresponsable.

les
cinq S

Ses engagements sont les principes de la **restauration « 5S » by Thalazur** : Saveur, Situations géographiques, Simplicité, Saisons et cuisine Saine. Passez un agréable moment de partage et de plaisir dans notre établissement.



Fervent défenseur du manger sain et désireux de vous permettre de renouer avec une alimentation saine, le Chef vous propose l'assiette « épigénétique » qui apporte l'ensemble des nutriments nécessaires et dans les bonnes proportions pour orienter notre patrimoine génétique dans la bonne direction.

De même, chez vous, privilégiez les plats riches en fruits et en légumes frais, locaux et de saison.

Une grande variété de végétaux est gage d'apports diversifiés en phyto-nutriments bénéfiques pour votre santé.

Favorisez les produits de la mer dès que cela est possible ainsi que les légumineuses. Si vous avez de la couleur dans votre assiette, vous êtes sur la bonne voie.

Pour plus de conseils, n'hésitez pas à solliciter notre équipe de restauration et notre diététicienne.

Entre Terre et Mer... du côté des fournisseurs

Artisan Boulanger : Le friand – Le Grau du Roi

Huile d'olive : Domaine de la Vernède – Vauvert

Foie gras et magret de canard : La ferme de Gubernat – Bagnols sur Cèze

Poissons de la baie d'Aigues Mortes : Sud pêcheurie – Le Grau du Roi

PLÔ PRIMEURS : acteur régional de la distribution de fruits et légumes en circuit court sécurisé, entreprise familiale depuis 1947 - Montpellier

Nos partenaires vignerons locaux indépendants et leurs vins issus de l'agriculture biologique :

Les SALINS DU MIDI - Aigues-Mortes

Le domaine des TERRES DE SABLE - Aigues-Mortes


Le domaine de MONTCALM - Vauvert


Le domaine du PETIT CHAUMONT - Aigues-Mortes



Retrouvez notre carte, nos menus, cartes des boissons et carte des allergènes en scannant ce code sur votre smartphone.

POUR DÉBUTER

 L'huitre « Perle de Camargue » du port Saint Louis

 Raviole de ricotta et basilic à la spiruline,
pesto de betterave et son huile d'olive de la Vernède.

Foie gras mi-cuit de la ferme de Gubernat,
consommé d'algues gélifiées et son toast de fruits confits.

Entrée du menu Thalazur

18 €

19 €

24 €

15 €

RETOUR DE PÊCHE

Le filet de dorade de la baie d'Aigues Mortes, beurre de safran,
riz de camargue au citron confit cuit comme un risotto

La coquille saint jacques sur une crème de panais et son jus au cidre,
croute de noix

Poisson du menu Thalazur


31 €

32 €

22 €

COIN DES OMNIVORES

Le filet Bœuf d'Aubrac et son émulsion d'avoine, tombés d'épinards frais
et chanterelles

 Le magret de canard de la ferme de Gubernat cuit dans un bouillon
citronnelle gingembre accompagné de nouille au sarrasin.


Viande du menu Thalazur

38 €

31 €

22 €

VÉGÉTAL

 Le risotto d'épeautre du Velay au parmesan et légumes de saison

Plat végétarien du menu Thalazur

19 €

18 €

Liste des allergènes sur simple demande.

Les prix sont indiqués taxes et service inclus. Boissons non comprises.
Prices are listed taxes and service included. Excluding drinks.

GOURMANDISES

Croquant de chocolat de la maison Cluizel,
onctueux de pistaches et fruits rouge

Poire confite au miel de camargue,
crémeux de gingembre et gel d'eau d'hibiscus

Dessert du menu Thalazur

Plateau de fromages affinés

12 €

11 €

10 €

15 €

FORMULE DES PEQUELETS

15 €

Filet de poisson servi avec légumes de saison et riz camarguais
ou Assiette de coquille au jambon

Les douceurs : Fromage blanc ou Boule de glace ou Salade de fruits

Boissons comprises

Liste des allergènes sur simple demande.
Les prix sont indiqués taxes et service inclus. Boissons non comprises.
Prices are listed taxes and service included. Excluding drinks.

VINS BLANCS

DOMAINE DE MONTCALM - Cuvée prestige

IGP Pays d'Oc | Cépages : Chardonnay, Sauvignon

Verre 12 cl Bouteille

8 € 28 €

DOMAINE TERRES DE SABLE - Les nuits blanches

IGP Sable de Camargue | Cépage : Sauvignon

8 € 31 €

LES SALINS DU MIDI - Cuvée Saint Louis

IGP Terres du midi | Cépages : Grenache blanc, Vermentino

9 € 45 €

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - Blanc de blanc

IGP Sable de Camargue | Cépages : Clairette, Sauvignon, Chardonnay

8 € 29 €

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - Chardonnay

IGP Sable de Camargue | Cépage : Chardonnay

8 € 30 €

DOMAINE TERRES DE SABLE - La Sagne

IGP Sable de Camargue | Cépage : Blanc de gris

9 € 35 €

VINS ROSÉS

DOMAINE DE MONTCALM - Cuvée prestige

IGP Sable de Camargue | Cépages : Grenache, Merlot, Syrah

Verre 12 cl Bouteille

8 € 28 €

DOMAINE TERRES DE SABLE - Les nuits bleues

IGP Sable de Camargue | Cépages : Grenache gris, Grenache noir

8 € 31 €

DOMAINE TERRES DE SABLE - La Sagne

IGP Sable de Camargue | Cépages : Gris de gris, Grenache gris

9 € 35 €

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - gris de gris

IGP Sable de Camargue | Cépages : Grenache noir, Grenache gris, Cinsault

8 € 29 €

VINS ROUGES

DOMAINE DE MONTCALM - Cuvée prestige

IGP Sable de Camargue | Cépages : Grenache, Merlot, Syrah

Verre 12 cl Bouteille

8 € 28 €

DOMAINE TERRES DE SABLE - Les nuits fauves

IGP Sable de Camargue | Cépages : Syrah, Grenache noir

8 € 31 €

LES SALINS DU MIDI - Cuvée Saint Louis

IGP Terres du midi | Cépages : Caladoc, Syrah

9 € 45 €

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - Tradition

IGP Sable de Camargue | Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

9 € 34 €

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - Grande réserve

IGP Sable de Camargue | Cépage : Cabernet Sauvignon

9 € 35 €

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT - Rouge des sables

IGP Sable de Camargue | Cépages : Merlot, Syrah

8 € 30 €

Les prix sont indiqués taxes et service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

CHAMPAGNES

RUINART - Blanc de blancs	130 €
- Rosé	120 €
- Brut	95 €
- La coupe	14,50 €
Frederic thomas Carte Noire Brut	60 €

BIÈRES LOCALES

La Graulenne - Bouteille 33 cl	
Blonde	6,50 €
IPA	6,50 €
La bière de Montcalm - Bouteille 33 cl	
Blanche Bio	6,50 €
Blonde	6,50 €
Rousse	6,50 €
Ipa	6,50 €
La bière de riz de Montcalm - Bouteille 33 cl	
Riz Blanc	6,50 €
Riz Rouge	6,50 €
Riz Noir	6,50 €

SODAS

Coca Cola, Coca Cola zéro (33 cl)	4,50 €
Schweppes tonic (25 cl)	4 €
lipton ice tea (25 cl)	4 €
Orangina (25 cl)	4 €
Limonade (25 cl)	4 €
Sirop à l'eau	2,50 €

JUS DE FRUITS

Au choix : Orange, Pomme, Ananas, ACE (25 cl)	4 €
---	-----

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Au choix : Orange, Citron, Pamplemousse	7 €
---	-----

EAUX MINÉRALES

Vittel	
Litre	4 €
Demi-Litre	6 €
Perrier fines bulles	
Litre	4 €
Demi-Litre	6 €

BOISSONS CHAUDES

Décaféiné	2,90 €
Double café	5 €
Cappucino	5,50 €
Chocolat chaud	5 €

CAFÉS DU MONDE 3 €

Blend italien intense et épicé
Blend espresso équilibré et parfumé
Honduras bio chocolaté et sucre de canne
Mexique fruité, floral et chocolaté
Pérou fruité et caramélisé
Guatemala chocolat noir et noisette
Colombie chocolat noir et agrumes

Cafés de spécialité fraîchement torréfiés par CAFETO, artisan torréfacteur Montpelliérain, issus d'une agriculture biologique et du commerce équitable

INFUSIONS 4,50 €

Le bruit des vagues baies de schisandra, menthe poivrée, ginseng et mélisse
Sur un nuage passiflore, valériane, lavande et camomille
A cœur joie millepertuis, tulsi et baies de schisandra

THÉS 4,50 €

Le détox Japonais thé vert sancha, spiruline, sarrasin, poire nashi
Le détox Indien thé noir, curcuma, citron et tulsi
Thé des moines thé noir et thé vert au mélange floral