



RESTAURANT PANORAMIQUE

Chez Julie et Romain

CUISINE TRADITIONNELLE DE SAISON

Bienvenue Chez Julie et Romain !

Notre cuisine est élaborée à base de produits frais et de qualité, nous favorisons les circuits courts afin de mettre en valeur notre belle région et nos producteurs locaux.

Nous vous souhaitons un excellent repas !

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Les prix indiqués comprennent le service.

Merci de nous signaler à la commande toute intolérance ou allergie.

Notre carte est souvent renouvelée, certains produits peuvent venir à manquer.

Menu

A partager

Planche du terroir

Assortiment de charcuteries et produits locaux

Planche de fromages

Assortiment de fromages de vache, chèvre et brebis régionaux

Planche mixte

Assortiment de charcuteries et fromages régionaux

28€ / 2 pers.

Entrées

Salade de tomates mozzarella 9€

Supplément secca de boeuf +3€

Melon jambon cru ou secca de boeuf 18€

La petite salade de Julie 14€

Salade, tomates, thon, maïs, artichauts, oeuf, olives noires

La petite salade de Georgette 14€

Salade, tomates, chèvre chaud, miel, pain toasté

Supplément secca de boeuf +3€

La petite salade de Romain 14€

Salade, tomates, jambon ou secca de boeuf, comté, oeuf, olives noires

Plats

La grande salade de Julie 20€

Salade, tomate, thon, maïs, artichauts, oeuf, olives noires

La grande salade de Romain 20€

Salade, tomate, jambon ou secca de boeuf, comté, oeuf, olives noires

Omelettes

Servies avec légumes du soleil grillés, salade et tomates

◆ Nature 14€

◆ Jambon 16€

◆ Fromage 16€

◆ Mixte 18€

Jambon et fromage

Viandes grillées au feu de bois - voir ardoise

Nous travaillons en circuit court avec les éleveurs locaux. Nous vous proposons ces viandes selon arrivage. Servies avec pomme au four, légumes du soleil grillés, salade.

Galettes de sarrasin maison

Servies avec salade et tomates

◆ Complète 14€

Jambon blanc, emmental, oeuf

◆ Entreevalaise 16€

Secca de boeuf, emmental, oeuf

◆ Georgette 16€

Fromage de chèvre, miel

Menu enfant 12€

Steak haché, pomme de terre au four, 1 boule de glace

Desserts

Crêpes maison

Sucre	6€
Beurre, sucre	7€
Pâte à tartiner	7€
Confiture locale	7€
<i>Fraise ou abricot</i>	
Miel local, citron	8€
Supplément 1 boule de glace ou sorbet	3€

Glaces et sorbets artisanaux

Glaces	3€/boule
<i>Café, chocolat, vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, pistache, noix de coco, yaourt</i>	
Sorbets	3€/boule
<i>Fraise, framboise, melon, pêche de vigne, poire, citron</i>	
Glace ou sorbet arrosé	10€
<i>2 boules de glace ou sorbet avec alcool au choix</i>	

Produits locaux

Assiette de fromages	10€
Yaourt ou fromage blanc et fruits de saison	8€
Coupe de fruits frais et chantilly	10€

Boissons

Apéritifs

Kir	4€
Ricard 2cl	4€
Whisky 3cl	7€
Jack Daniel's 3cl	9€
Vodka 3cl	7€
Gin 3cl	7€
Supplément soft	3€

Coca, jus de pomme, schweppes

Bières bouteilles

Heineken 25cl	4,50€
La Serpentine 33cl	8€
<i>Blonde, blanche, ambrée, IPA</i>	
Heineken sans alcool 25cl	4€

Boissons chaudes

Café	2,50€
Décaféiné	2,50€
Double espresso	4€
Chocolat chaud	5€
Thé ou infusion	4,50€

Softs

Jus de fruits 25cl	4€
<i>Orange, tomate, ananas</i>	
Jus de pomme artisanal 25cl	4,50€
Sodas 25cl	4€
<i>Coca, Coca Zéro, Schweppes, Ice Tea, Red Bull</i>	
Grenadine	3€
Eau plate 50cl / 1L	4€ / 6,50€
Eau gazeuse 50cl / 1L	4€ / 6,50€

Digestifs

Limoncello 4cl	7€
Bailey's 4cl	7€
Get 27 4cl	7€

Carte des Vins

Rouge

Domaine Alloïs Ventoux AOP Bio (pichet de 25cl)	7€
Domaine Alloïs Ventoux AOP Bio (pichet de 75cl)	17€
Château Gasqui 2024 Côtes de Provence AOP Biodynamique 75cl	32€
Domaine de Glandèves 2024 Vin naturel d'Entrevaux	49€

Blanc

Domaine Alloïs Ventoux AOP Bio (pichet de 25cl)	7€
Domaine Alloïs Ventoux AOP Bio (pichet de 75cl)	17€
Château Gasqui 2025 Côtes de Provence AOP Biodynamique 75cl	32€

Rosé

Domaine Alloïs Ventoux AOP Bio (pichet de 25cl)	7€
Domaine Alloïs Ventoux AOP Bio (pichet de 75cl)	17€
Château Gasqui 2025 Côtes de Provence AOP Biodynamique 75cl	32€
Minuty Prestige Côtes de Provence AOP 75cl	49€

Champagne

MUMM cordon rouge brut 75cl	100€
-----------------------------	------