



COMME COCKTAILS

SIGNATURES

BERRY O'CLOCK

Bombay Premier Cru gin, lemon, berry shrub, mint foam

12.-

SUNRISE IN SYRACUSE

Grey Goose Orange vodka, Italicus bergamot liqueur, watermelon, lime

12,5.-

VANILLA SKY

Francis Darroze Armagnac, vanilla, mint, lemon

12.-

DOCTOR PANAME

Johnnie Walker Black Label whisky, Talisker, honey, lemon, Fever Tree ginger ale

12.-

TEA TIME SOUR (3)

Earl Grey infused Bacardi carta blanca rum, lime, vanilla syr, egg white

12.-

MARGA LOVES RITA

Chili infused Patron reposado tequila, Cointreau, Ancho Reyes, lime, agave, orange blossom

12,5.-

ORANGE BABY

Silent Pool Rare Citrus gin, Chandon Garden Spritz, Grand Marnier, rosemary, lemon, lime

12.-

PLATA O PLOMO (8)

Christian Drouin Calvados La Blanche, liqueur de noisette, honey, tonka, espresso

12.-

RED KISS non-alc.

Martini Vibrante, cranberry, grenadine, lemon

8.-

LADY BOSS non-alc.

Seedlip Garden, elderflower, lime, mint, ginger ale

8.-

SPRITZERS

PANAME 75

Italicus liqueur de bergamotte, Casamigos mezcal, citron, agave, champagne Perrier-Jouet

12.-

WINE NOT

Bombay Premier Cru gin, Sauvignon blanc, Chartreuse jaune, thym, mediterranean tonic

12.-

FRENCH PIMM'S

Pimms, ginger beer, prosecco, fruits frais, menthe

12.-

SPICE ME UP (12)

Chambord liqueur de mures, framboise, ginger beer, prosecco

12.-

CLASSICS

Notre équipe de barmen est contente de vous mixer un cocktail classique.



COMME APERITIFS

GIN S & TONIC

LE PERFECT SERVE OF THE WEEK

14.-

BOMBAY PREMIER CRU UK.

13.-

Citron, cardamome, indian tonic

VILLA ASCENTI IT.

13.-

Menthe, citron, citron vert, indian tonic

KI NO BI JAP.

14.-

Thé vert, citron, indian tonic

ADAMUS POR.

15.-

Hibiscus, orange, lemon, mediterranean tonic

TANQUERAY RANGPUR UK.

13.-

Citron, citron vert, pamplemousse, indian tonic

CHRISTIAN DROUIN FR.

13.-

Pomme, citron vert, indian tonic

HENDRICKS LUNAR SCO.

13.-

Romarin, baies roses, indian tonic

MONKEY 47 UK.

15.-

Citron, cannelle, indian tonic

PANDA BEL.

14.-

Framboise, basilic, gingembre, indian tonic

The BOTANIST UK.

13.-

Citron, sauge, menthe, indian tonic

COPPERHEAD BARREL AGED UK.

15.-

Orange, cardamome, indian tonic

SUPA SAYA LUX.

12,5.-

Citron, fraise, pamplemousse, rhubarb & raspberry tonic

ROKU JAP.

13.-

Basilic, citron, mediterranean tonic

M O R E G I N S

plus de 100 gins derrière le bar

Demandez votre favori, les nouveautés & notre suggestion

Tous nos gins sont servis avec du tonic Fever Tree.



COMME APERITIFS VERMOUTH & TONIC

MARTNI AMBRATO IT.

Citron, vanille, indian tonic

10.-

BELSAZAR ROSE GER.

Framboise, pamplemousse, indian tonic

10.-

BELSAZAR BLANC GER.

Lavande, citron jaune, elderflower tonic

10.-

CARPANO ANTICA FORMULA IT.

Orange, cannelle, indian tonic

10.-

PUNT E MES IT.

Romarin, citron jaune, mediterranean tonic

10.-

DEL PROFESSORE ROSSO IT.

Orange, camomille, indian tonic

11.-

BELSAZAR RED GER.

Rosemary, orange, indian tonic

10.-

MARTINI FLOREALE (sans alcool)

Camomille, citron, elderflower tonic

8.-

BIÈRES

DRAFT

Twisted Cat OPA (33cl – pinte)

4,5.-

7,5.-

Twisted Cat IPA (33cl – pinte)

4,5.-

7,5.-

Paname Pils (33cl – pinte)

3,5.-

6,5.-

Battin (33cl – pinte)

4.-

7.-

Battin Blanche (33cl – pinte)

4.-

7.-

CRAFT & BOUTEILLES

Twisted Cat Original Pale Ale

6,5.-

Twisted Cat IPA (sans alcool)

5.-

Paolozzi Edinburgh Brewery Lager

6.-

Sol

6.-

CIDRE

Ramborn Craft Cider 33cl

6.-

Thistly Cross Barrel Cask Cider 33cl

7.-



COMME DRINKS

VINS

PETILLANTS NATURELS

De Punctum Lanzado pétillant naturel Blanco
De Punctum Lanzado pétillant naturel Rosado

V	1/4	1/2	0,7
7.-	10.-	21.-	29.-
7.-	10.-	21.-	29.-

BLANC

Godello Gaba do Xil Telmo Rodriguez Esp.
Weingut Meier Pinot Gris All.
Pointe de Doux Sauvignon Blanc Loire Bio.
Moscato d'Asti Neirano 2020
Château Romanin IGP Alpilles 2018 Bio.
Ferro13 Hashtag Sauvignon Blanc Italie Veneto

7,5.-	12.-	23.-	34.-
7.-	11.-	22.-	32.-
6,5.-	10,5.-	20.-	25.-
7.-			34.-
			36.-
			38.-

ROSE

Chateau Gabriel Provence Bio.
Grand Saint Pail VDP Fr. Bio.
Miraval Fr. / Miraval Magnum Fr. Bio.

6,5.-	10,5.-	20.-	25.-
7,5.-	12.-	23.-	34.-
		45.-	90.-

ROUGE

Coté Mas Syrah Grenache Fr.
Rioja Tempranillo 202 Navajas Esp.
Quinta Dona Mafalda Portugal Douro 201
Heinrich Naked red 2018 Aut.

6,5.-	11.-	21.-	27.-
7.-	12.-	22.-	32.-
6,5.-	11.-	21.-	27.-
			32.-

BULLES

Crémant Brut Mathis Bastian Lux.
Crémant Rosé Mathis Bastian Lux.
Chandon Garden Spritz
Astoria Prosecco Valdobbiadene It.
Champagne Chassenay d'Acre 2005 Fr.
Champagne Perrier Jouet Fr.

V	B
7.-	40.-
	45.-
10.-	55.-
	50.-
	85.-
14.-	95.-



COMME DRINKS

RHUMS

Bacardi Ocho	10.-	Pampero Especial	9.-
Bacardi Diez	11.-	Santa Teresa	11.-
Zacapa 23	12.-	Mount Gay	10.-
Diplomatico	10.-		
Plantation Pineapple	11.-		

TEQUILAS & MEZCALS

Patron silver / reposado / anejo	9.-	10.-	11.-
Patron Café			10.-
Cazadores blanco			9.-
Don Julio blanco / reposado / anejo	10.-	11.-	12.-
Don Julio 70			17.-
Don Julio 1942			30.-
1800			10.-
Casamigos Mezcal			15.-
Del Maguey Vida			11.-

WHISKYS & BOURBON

Aberfeldy 12yrs	10.-	Bulleit Bourbon / Rye	10.-
Craigellachie 13yrs	11.-	Bulleit Bourbon 10 years	10,5.-
Johnnie Walker Black Label	10.-	Roe & Coe Irish Blended	10.-
Talisker 10	10.-	Monkey Shoulder	10.-
Oban 14	12.-		
Lagavulin 16 years	13.-		
Glenmorangie	10.-		

VODKAS

42 Below	7.-
Grey Goose	10.-
Grey Goose citron / orange / poire	10.-



COMME MENU

BOWLS & SALADES

LA SUPERFOOD POULET (7,8,9,10,12)

Suprême de poulet jaune aux herbes, épinard, roquette, grenade, fromage de brebis, noix torréfiées, patate douce rotie, pomme verte

15.-

LA PLACE DE PANAME DETOX BOWL (1,8,9,12)

Taboulé au citron & amandes, radis, tomate, haricots vets, pêche, noix, vinaigrette aux fruits rouges, noix de cajou, pickles de fenouil

15.-

LE BLACK SALMON POKE BOWL (3,4,5,6,8,11,12)

Saumon gravlax, riz vinaigré au jasmin, concombre, mangue, carotte, gingembre, pickles de fenouil, yaourt à l'ail noir, encre de seiche, mayonnaise au piment

16,5.-

PANAME SPECIALS

LE TARTARE RATATOUILLE (1,3,10,12)

Rumsteack de veau coupé au couteau, légumes d'une ratatouille, huile d'olive, tomates, câpres, pesto de roquette

16,5.-

LA TAGLIATA BELDI (8,9,12)

Suprême de poulet, patates douces, citron beldi, roquette fraîche, pesto de roquette, parmesan

16.-

LA PASTILLA A CASSER (1,8,9,11,12)

Epaule d'agneau confite à la menthe, hummus au ras el hanout, noix de cajou grillées, patate douce, feuille de brick

16,5.-

CEVICHE PANAME (4,7,8,9,12)

Aguachile de dorade, straciatella fumée, tamarillo, oignons rouges, aneth, grenade, pickles de concombre, salade exotique

16.-

LES MAC & CHEESE & TRUFFES (1,3,7)

Macaronis, Béchamel de parmesan et cheddar à la truffe noire, chips de jambon

15,5.-

LES OEUFs

LOS RANCHEROS (1,3,9,11,12)

Oeufs bio luxembourgeois, haricots noirs, picco de gallo, guacamole, coriandre, toasts à l'ail

14,5.-

TCHATCHOUKA PROVENCALE (1,3, 9,12)

Oeufs bio luxembourgeois, poivrons, tomates, câpres, olives, fenouil, oignons, crêtons de pain, basilic

15,5.-

Allergènes: 1. Céréales contenant du gluten blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut / 2. Crustacés / 3. Oeufs / 4. Poissons / 5. Arachides / 6. Soja / 7. Lait, lactose / 8. Fruits à coques: noisettes, noix de cajou, noix de pécan, amandes, noix, pistaches, macadamia, noix queenland / 9. Céleri / 10. Moutarde / 11. Sésame / 12. Sulfites / 13. Lupin / 14. Mollusques escargots, encre de seiche, huîtres



COMME MENU

LES TOASTS

L'AVOCADO TOAST (1,9,12)

Pain toasté à l'huile d'avocat, purée d'avocat, tomates râpées, carottes en pickles, fruit de la passion, herbes

14,5.-

LE CROQUE COMTE (1,3,7,9,10)

Jambon blanc, comté, oeuf, moutarde de Dijon

13,5.-

LE "BAD ASS TRUFFLE GRILLED CHEESE SANDWICH" (1,3,7,11)

Mozzarella, Monterey Jack, tartuffade, truffe fraîche

14,5.-

ACCOMPAGNEMENTS

PETITES POMMES ROTIES

Pomme de terre grenailles rôties au thym

5.-

CAESAR A LA TRUFFE (1,3,4,5,12)

Sucrine, vinaigrette à la truffe, croûtons, truffe fraîche

6,5.-

RATATOUILLE-ISH (9,12)

Poivrons, tomates, câpres, olives, fenouil, oignons, croutons de pain, basilic

6.-

A PARTAGER

à partir de 15:00

PLANCHE PANAME (7,8,9)

Assortiment de charcuterie

15.-

PLANCHE MEZZE-DITERRANEE (1,7,9,12)

Hummus, hummus à la betterave, babaganoush, topinambour à la truffe, olives

17.-

LA PLANCHE SAY CHEESE (7, 8)

Assortiments de fromage

15.-

LES DESSERTS

BERRIES ON A CLOUD (1,8)

Mousse coco pistache, coulis de fruits rouges, sorbet cerise, crumble, myrtille, framboise, mûre, cerises

8.-

TOKYO-MISU (1,3,7)

Confiture de fruits rouges au saké, crème mascarpone au matcha, biscuits cuillère au thé vert

8.-

MONKEY BROWNIE (1,3,5,7)

Brownie à la banane, arachides caramélisées, dulce de leche

8.-



LIKE MENU

BOWLS & SALADS

THE SUPERFOOD CHICKEN (7,8,9,10,12)

15.-

Herb marinated chicken breast, spinach, rocket, pomegranate, feta cheese, nuts, sweet potatoes, green apple

THE PLACE DE PANAME DETOX BOWL (1,7,8,11, 12)

15.-

Lemon taboulé, radish, tomato, green beans, peach, nuts, red berry vinaigrette, fennel pickles

THE BLACK SALMON POKE BOWL (3,4,5,6,8,11,12)

16,5.-

Graveax salmon, vinegared jasmine rice, cucumber, mango, carrot, ginger, fennel pickles, black garlic yoghurt, squid ink, spicy mayonnaise

PANAME SPECIALS

TARTARE RATATOUILLE (1,3,10,12)

16,5.-

Veal rumsteack, ratatouille vegetables, olive oil, tomatoes, capres, rocket pesto

TAGLIATA BELDI (8,9,12)

16.-

Chicken breast, sweet potatoes, beldi lemon, fresh rocket, rocket pesto, parmesan

PASTILLA A CASSER (1,8,9,11,12)

16,5.-

Mint confit lamb shoulder, ras el hanout hummus, cashews, sweetpotatoes, filo pastry

CEVICHE PANAME (4,7,8,9,12)

16.-

Codfish aguachile, smoked straciatella, tamarillo, red onions, dill, pomegranate, cucumber pickles, exotic salad

THE MAC & CHEESE & TRUFFLES (1,3,7)

15,5.-

Macaroni, parmesan & cheddar béchamel de parmesan with black truffles, ham chips

THE EGGS

LOS RANCHEROS (1,3,9,11,12)

14,5.-

Luxembourgish bio eggs, black beans, picco de gallo, guacamole, coriander, garlic bread

TCHATCHOUKA PROVENCALE (1,3,9,12)

15,5.-

Luxembourgish bio eggs, peppers, tomatoes, capres, olives, fennel, onions, bread crumbs, basil

Allergens: 1.Cereal contening gluten wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut / 2. Shellfish / 3. Eggs / 4. Fish / 5. Peanuts/ 6. Soy / 7. Milk, lactose/ 8. Nuts: hazelnuts, walnut, cashew, pecans, almonds, pistachio, macadamia, queenlands / 9. Celery / 10. Mustard / 11.Sesame / 12. Sulfites / 13. Lupin / 14. Mollusques: snail, oysters, squid



LIKE MENU

THE TOASTS

AVOCADO TOAST (1,9,12)

Avocado oil toasted bread, mashed avocado, burnt avocado, carrot pickles, passion fruit, herbs

14,5.-

THE CROQUE COMTE (1, 3,7,9,10)

Cooked ham, comté, egg, Dijon mustard, green salad

13,5.-

THE "BAD ASS TRUFFLE GRILLED CHEESE SANDWICH" (1,3,7,11)

Mozzarella, Monterey Jack, tartuffade, fresh truffles, green salad

14,5.-

SIDES

BAKED OVEN POTATOES

with thyme

5.-

TRUFFLE CAESAR (1,3,4,5,12)

Sucrine, truffle vinaigrette, croutons, fresh truffle

6,5.-

RATATOUILLE-ISH (9,12)

Peppers, tomatoes, capres, olives, fennel, onions, bread crumbs, basil

6.-

TO SHARE

from 15:00 on

PLANCHE PANAME (7,8,9)

Selection of cold cuts

15.-

PLANCHE MEZZE-DITERRANEE (1,7,9,12)

Hummus, beetroot hummus, babaganoush, sunchokes with truffle, olives

17.-

LA PLANCHE SAY CHEESE (7, 8)

Selection of cheese

15.-

THE DESSERTS

BERRIES ON A CLOUD (1,8)

Mousse coco pistachio, coulis of red berries, cherry sorbet, crumble, blueberries, raspberries, blackberries, cherry

8.-

TOKYO-MISU (1,3,7)

Red fruit marmelade with sake, mascarpone cream, matcha, green tea infused biscuits

8.-

MONKEY BROWNIE (1,5,3,7)

Banana brownie, caramelized peanuts, dulce de leche

8.-



COMME SOFTS

LIMONADES

GREY IS THE NEW BLACK

Earl grey, lemon

4,5.-

WATERMELONADE

Watermelon juice, lemon, soda

4,5.-

GINGER LILLY

Gingembre, menthe, agave

4,5.-

CITRONNADE / FRAMBOISADE / ORANGEADE

Citron vert ou framboise, gingembre frais, agave

4,5.-

PUNCH MATE

Club mate servi avec fruits frais, concombre, menthe

6.-

SOFTDRINKS

SODAS

Coca, Coca Light, Coca Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Lemon

3,5.-

JUS

Pomme, Orange, Ananas, Pêche, Tomate Banane, Fraise

3,5.-

EAUX

1/2 Lodyss plate / pétillante

1/4 Lodyss plate / pétillante

4,5.-

3.-

FRUITS PRESSES

Orange, Citron vert, Pamplemousse

4,5.-

FEVER TREE

Ginger Beer, elderflower tonic, mediterranean tonic, Indian tonic, rhubarb raspberry tonic

4,2.-



COMME PETIT-DÉJEUNER

entre 8:00 et 11:00

LE CROISSANT SANDWICH (1,3,7)

Fromage, jambon, roquette

LE GRANOLA AUX FRUITS (1,7,8)

Yaourt grec, fruits de saison, granola maison, sirop d'érable

vegan: yaourt à la noix de coco

LES OEUFS AU PLA(NAME) (1,3)

Deux oeuf au plat nature, herbes, pain toasté avec bacon

VIENNOISERIES (7, 8)

croissant, pain au chocolat, pain au raisins

CAFES

Café / Décaféiné

Espresso / Ristretto

Double Espresso

Cappuccino

Latte

☛ Cappuccino Freddo / Espresso Freddo

Chocolat Chaud

Irish Coffee

Matcha Latte

Spiced Turmeric Latte

Beetroot Honey Latte

THES

BY SIMPLICITHE

Earl Grey, Oolong Lait, Verveine, Bora Bora Fruits rouges, Chamomille, Jasmine de Chine Perles du dragon, Sencha Satsuma

BY PANAME

Detox by Paname (citron, gingembre, miel)

Menthe fraîche

Gingembre frais