



COMME COCKTAILS

SIGNATURES

GOLDEN FLOWER (3)

11,5.-

Bombay Sapphire gin, St.Germain foam, lime juice, egg yolk

MIAMI VICE - MIAMI TWICE (7)

11,5.-

Bacardi carta blanca rum, gardenia, ananas, noix de coco, fraise

SPARKLING SUMMER

11,5.-

Bombay Sapphire gin, Belsazar rosé, hibiscus basil soda

CHERRY KISS

11.-

Belsazar rosé vermouth, Cherry Heering liqueur, prune, Glenmorangie

NU & CONNU

11.-

Mezcal Casamigos, Suze, Luxardo, Chartreuse jaune, camomille

RHUBARB MAI TAI

11,5.-

Bacardi Carta Oro & Carta Blanca, Rhubarb, Grapefruit, Amaretto

MISTER LEBLANC

12,5.-

Martini Ambrato, Bombay Sapphire gin, Luxardo Bitter, Maraschino, grape cordial

TEA TIME SOUR (3)

11,5.-

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

PRESQUE BELLINI Non-Alc.

7.-

Martini Floreale, peach, lavender cordial

LE GARDEN DRINK Non-Alc.

7.-

Seedlip Garden non-alcoholic gin, pomme verte, soda

SPRITZERS

PANAME 75

11.-

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

SHERRY CHERIE

11.-

Martini Ambrato vermouth, Tio Pepe sherry, raisin, Rambron cidre de pomme, prosecco

BIKINI PALOMA

10,5.-

Patron tequila, citron vert, fraise, agave, prosecco

SPICE ME UP (12)

11.-

Chambord liqueur de mures, framboise, ginger beer, prosecco

CLASSICS

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



COMME APERITIFS

GIN & TONIC

LE PERFECT SERVE OF THE WEEK	14.-
STAR OF BOMBAY UK.	13.-
Citron, cardamome, indian tonic	
VILLA ASCENTI IT.	12,5.-
Menthe, citron, citron vert, indian tonic	
OPYOS LUX.	14.-
Citron, thym, baies de genièvre, indian tonic	
ADAMUS POR.	15.-
Hibiscus, orange, lemon, mediterranean tonic	
TANQUERAY RANGPUR UK.	13.-
Citron, citron vert, pamplemousse, indian tonic	
SILENT POOL ROSE EXPRESSION UK.	14.-
Citron, roses, indian tonic	
HENDRICKS LUNAR SCO.	13.-
Romarin, baies roses, indian tonic	
THE BATHTUB UK.	13.-
Orange, coriandre, clementine tonic	
PANDA BEL.	13.-
Framboise, basilic, gingembre, indian tonic	
MATAROA GR.	15.-
Citron, romarin, clémentine tonic	
COPPERHEAD BARREL AGED UK.	12,5.-
Orange, cardamome, indian tonic	
SUPA SAYA LUX.	13.-
Citron, fraise, pamplemousse, rhubarb & raspberry tonic	
MARTIN MILLER UK.	
Coriandre, citron, citron vert, indian tonic	

MORE GINS

plus de 100 gins derrière le bar
Demandez votre favori, les nouveautés
& notre suggestion

Tous nos gins sont servis avec du tonic Fever Tree.

VERMOUTH & TONIC

MARTINI AMBRATO IT.	Citron, vanille, indian tonic	10.-
LA QUINTINYE BLANC FR.	Lavande, citron jaune, elderflower tonic	10.-
CARPANO ANTICA FORMULA IT.	Orange, cannelle, indian tonic	12.-
BELSAZAR ROSE GER.	Framboise, pamplemousse, indian tonic	10.-
OTTOS ATHENS GR.	Romarin, citron jaune, mediterranean tonic	11.-
NOILLY PRAT FR.	Raisin blanc, laurier, indian tonic	10.-
DEL PROFESSORE ROSSO IT.	Orange, camomille, indian tonic	11.-
MARTINI FLOREALE (sans alcool)	Camomille, citron, elderflower tonic	8.-

OU MANGER?

à partir de 15:00

LA PLANCHE PANAME (7,8,9)	Assortiment de charcuterie	15.-
LA PLANCHE MEZZE-DITERRANEE (1,7,9,12)	Hummus, aubergines grillées, ricotta aux herbes	17.-
DOUBLE TRUFFLE... DOUBLE TROUBLE (1,7,9,10)	Grilled cheese & truffle sandwich & spicy grilled sandwich	20.-
LA PLANCHE SAY CHEESE (7, 8)	Assortiments de fromage	15.-



COMME DRINK

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)	3,8.-	6,8.-
Battin Blanche (33cl – pinte)	3,8.-	6,8.-
Picon (33cl – pinte)	4.-	7,5.-

CRAFT & BOUTEILLES

Twisted Cat Original Pale Ale	6,5.-
Twisted Cat IPA (sans alcool)	5.-
Paolozzi Edinburgh Brewery Lager	6.-
Clausthaler (sans alcool)	4.-
Sol	6.-

CIDRE

Ramborn Craft Cider 33cl	6.-
--------------------------	-----

VINS OUVERT

PETILLANT NATURELS

	V	1/4	1/2	0,75
De Punctum Lanzado pétillant naturel Blanco De Punctum	7.-	10.-	21.-	29.-
Lanzado pétillant naturel Rosado	7.-	10.-	21.-	29.-

BLANC

	V	1/4	1/2	0,75
Viognier Paul Jaboulet Rhone Bio.	6.-	10,5.-	20.-	32.-
Pinot Gris Schmit Fohl	8.-	15.-	29.-	42.-
Wormeldange Château Sérème	7,5.-	12.-	23.-	35.-
Chardonnay Bio. Collefrioso Filare				37.-
Trebbiano d'Abruzzo Bio. Château				36.-
Romanin IGP Alpilles 2018 Bio.				

ROSE

Chateau Gabriel Provence Bio.	6.-	10,5.-	20.-	25.-
Paul Jaboulet Parallele 45 Bio.	7,5.-	12.-	23.-	34.-
Miraval Fr. / Miraval Magnum Fr. Bio.			45.-	90.-

ROUGE

Cotes du Rhône Fond Croze	6.-	10,5.-	20.-	25.-
Primitivo Confidence Puglia It. Bio.	7.-	11.-	21.-	26.-

BULLES

	V	B
Crémant Brut Mathis Bastian Lux.	7.-	40.-
Crémant Rosé Mathis Bastian Lux.		45.-
Astoria Prosecco Valdobbiadene It.		50.-
Champagne Chassenay d'Acre 2005 Fr.		85.-
Champagne Perrier Jouet Fr.	14.-	90.-

Niepoort Nat Cool Drink Me Port. 2016 Bio.	45.-
Michel Gassier Nostre Pais Costieres de Nimes Bio.	33.-
Olivier Pithon Cotes Catalanes Cuvée Lais Fr. Bio.	38.-
Heinrich Naked red 2017 Aut.	32.-



COMME MENU

BOWLS & SALADES

LA SUPER FOOD POULET (7,8,9,10,12) 15.-

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

LA SALADE THON PAPAYE (1,4,5,6,12) 16,5.-

Thon mariné, avocat, sucrose, salade de papaye verte, papaye rouge, pickels d'oignons rouges, cacahuètes, vinaigrette soja citron vert

LA SUMMER DETOX BOWL (1,5,8,11,12) 14.-

Avocat, boulgour, salade verte, herbes fraîches, carottes râpées, sésame, pickels de concombre, oignons, betteraves, fruits rouges, noix de cajou, pastèque, vinaigrette fruit rouge

PANAME SPECIALS

LES FUNKY MEATBALLS (1,7,12) 16.-

Boulettes de bœuf et feta, oignons, haricots noirs, vin rouge, coriandre

LE POLLO TONATO (1,3,4,5,10,12) 16,5.-

Poulet mariné aux herbes, thon snacké, sauce tonato, câpres, roquette, parmesan, piment rouge servi avec des pommes de terre

LE CEVICHE FRUIT ROUGES (4,5,12) 16.-

Dorade marinée au citron vert, tomates fraîches bio, mures, framboises, myrtille, coriandre, vinaigrette tomate fruit rouges

LA PASTILLA A CASSER (1,8,9,11,12) 16.-

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

LES MAC & CHEESE & TRUFFES (1,3,7) 15.-

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

LE BURRITO SAUMON (1,4,5,8,12) 14,5.-

Saumon mi-cuit, nori, boulgour, coulis de poivrons, tortilla, pignons de pin, salade verte

LOS RANCHEROS (3,9,11,12) 14.-

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

TOASTS & SANDWICHES

AVOCADO TOAST (1,9) 14.-

Pain toasté à l'huile d'avocat, purée d'avocat, picco de gallo pastèque, tomate cerise, tomate séchée, roquette

LE GRILLED CHEESE PASTRAMI 15.-

(1,7,10,12) Pain toasté, pastrami, emmental, cheddar, oignons rouges, tomates, jalapeno, salade verte

LE CROQUE COMTE (3,7,9,10) 12,5.-

Jambon blanc, comté, oeuf, moutarde de Dijon

LE "BAD ASS TRUFFLE GRILLED 14,5.-

CHEESE SANDWICH" (1,3,7,11)
Mozzarella, Monterey Jack, tartuffade, truffe fraîche

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terres grenailles roties 5.-

au thym

Caesar a la truffe (1,3,4,5,12) 6,5.-

Sucrose, sauce tonato à la truffe, croutons, truffe fraîche

LES DESSERTS

BERRIES ON A CLOUD (1,8) 9.-

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

PANAMA SPLIT (1,3,5,7,8) 8.-

Banane rotie, glace vanille et chocolat, nougatine, chantilly

LA TARTELETTE ABRICOT ROMARIN 8.-

(1,3,7) marmelade d'abricot et romarin, sorbet abricot, abricots marinées, meringues

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, encornets, huître



COMME SOFTS

LIMONADES

BEACH PEACH	4.-
Pêche, sirop de vanille	
VELVET LAVANDE (12)	4.-
Lavande, mure, cassis, framboise	
PINEAPPLE PLEASURE	4.-
Gardenia, ananas	
POM POM POM	4.-
Raisin, pomme, soda	
CITRONNADE / FRAMBOISADE / ORANGEADE	4.-
Citron vert ou framboise, gingembre frais, agave	
PUNCH MATE	6.-
Club mate servi avec fruits frais, concombre, menthe	

SOFTDRINKS

SODAS	3,5.-
Coca / Coca Light / Coca Zero	
Fanta / Sprite	
Schweppes Lemon	

JUS	3,4.-
Pomme, Orange, Ananas, Ace,	
Pêche, Tomato Banane, Fraise	

EAUX	4,5.-
1/2 Lodyss plate / pétillante	3.-
1/4 Lodyss plate / pétillante	

FRUITS PRESSES	4,5.-
Orange, Citron vert, Pamplemousse	

FEVER TREE	4,2.-
Ginger Beer, elderflower tonic,	
Mediterranean tonic, Indian tonic,	
Rhubarb raspberry tonic	

CAFES

Café /	3.-
Décaféiné	
Espresso /	2,8.-
Ristretto Double	3,5.-
Espresso	3,5.-
Cappuccino	4.-
Latte	4.-
Cappuccino	4,5.-
Freddo Espresso	4.-
Freddo	8.-
Chocolat Chaud	
Irish Coffee	
Matcha Latte	4,5.-
Spiced turmeric	3,8.-
Latte Beetroot	3,8.-
Honey Latte	

THEES

BY SIMPLICITHE	3,8.-
Earl Grey	3,8.-
Oolong Lait	3,8.-
Verveine	3,8.-
Bora Bora Fruits rouges	3,8.-
Chamomille	3,8.-
Jasmine de Chine Perles	3,8.-
du dragon Sencha	3,8.-
Satsuma	

BY PANAME	4,5.-
Detox by Paname	3,8.-
Menthe fraîche	3,8.-
Gingembre frais	

BY WANDERTEA	4,5.-
Hangover tea	4,5.-
Detox sans gluten sans	4,5.-
théine Digestive daily tea	



COMME PETIT-DÉJEUNER

entre 8:00 et 11:00

LE CROISSANT SANDWICH (1,3,7)

fromage, jambon, roquette

5.-

LE GRANOLA AUX FRUITS (1,7,8)

Yaourt grec, fruits d'été, granola maison,
sirop d'érable

vegan: yaourt à la noix de coco

6.-

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

Deux oeuf au plat nature, herbes, pain
toasté

avec bacon

4,5.-

VIENNOISERIES (7, 8)

croissant, pain au chocolat, pain au raisins

5.-

2.-