

COCKTAILS

BACK WITH THE BEES

Tanqueray 10 infusé au polène, miel, Belsazar blanc, citron

11.-

XX LEMON HERBAL

Bombay Sapphire, Chartereuse verte, lemon, thyme, verbena, rosemary

11.-

GOLD DIGGER

Disaronno Amaretto, Noilly Prat, Lapsang Souchong, Earl Grey, tonka, citric acid

10.

MATCHA COLADA

Matcha infused Bacardi blanco, coconut liqueur, pineapple shrub, miso, coconut cream

12.-

XX NEW BASIL SMASH

Bacardi blanco, St. Germain, pepper, lime, basil, cucumber

12.-

XX FIG SWEET

Martini Rubino, Monkey 47 Sloe gin, fig, red grapes

12.-

OLD FASHIONED / Bourbon

10.-

SPRITZERS & BUBBLES

PANAME STRAWBERRY SPRITZ

Aperol infusé fraise, Brockmann's gin, elderflower tonic, spumante

10.-

LA SAU(VA)GE

Pinot gris infusé à la sauge, St Germain, tonic elderflower, spumante

11.-

XX French 75 Spritz

XX

11.-

FRENCH PIMM'S

Pimm's, gingembre, concombre, menthe, agrumes, spumante, ginger beer

11.-

FLEURS DE SUMMER (SANS ALCOOL)

Martini floreal, purée de pêche, Kombucha Elderblossom, elderflower

10.-

LIMONADES MADE BY NOUS

XX Pineapple	4.-
pinapple shrub, honey, soda	
CINNAMONADE	4.-
Pêche, sirop de verveine	
XX Fig	4.-
Fig & red grape puree, honey	
SPICY PASSION	4.-
Fruit de la passion, habanero	
XXICE TEA	4.-
XX	
CITRONNADE / FRAMBOISADE / ORANGEADE	4.-
Citron vert ou framboise, gingembre frais, agave	6.-
PUNCH MATE	
Club mate servi avec fruits frais, concombre, menthe	

BIÈRES

DRAFT

Paname Pils (33cl – pinte)	3.-	5,5.-
Battin Blanche (33cl – pinte)	3,8.-	6,2.-
Battin (33cl – pinte)	3,8.-	6,2.-
Twisted Cat IPA(33cl – pinte)	4.-	7.-
Guinness (25cl – pinte)	4.-	7.-
Picon (33cl – pinte)	4.-	7.-

CRAFT & BOUTEILLES

Poppels Passion Pale Ale SWE.	6.-
Samuel Smith Organic Cherry Fruit Beer UK.	7.-
Sol	6.-
Clausthaler (sans alcool)	3,5.-

CIDRE

Ramborn Craft Cider Luxembourg	6.-
--------------------------------	-----

GIN S & TONIC

LE PERFECT SERVE OF THE WEEK

14.-

HENDRICKS ORBIUM SCO.

15.-

Concombre, rose, elderflower tonic

STAR OF BOMBAY UK.

13.-

Citron, cardamome, indian tonic

SILENT POOL ROSE EDITION UK.

13.-

Citron, rose, hibiscus, indian tonic

SUPA SAYA LUX.

12.-

Citron , pomme verte, mediterranean tonic

ADAMUS POR.

15.-

Hibiscus, orange, citron jaune, mediterranean tonic

VILLA ASCENTI POR.

14.-

Citron vert, raisin, menthe, mediterranean tonic

MOR IR.

13.-

XX

PANDA GIN BEL.

15.-

Basilic, framboise, gingembre, indian tonic

HENDRICK'S SCO.

13.-

Poivre de Jamaïque, concombre, elderflower tonic

TANQUERAY LOVAGE

13.-

MATAROA

COPPERHEAD BLACK BATCH

13.-

13.-

MORE GINS

over 100 GINS BEHIND THE BAR

Ask for your favorite & our suggestion

VERMOUTHS & 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.-
OTTO'S 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, lemon, elderflower tonic	8.-

AMAROS & APERITIFS

MARTINI BITTER	9.-
NONINO LUCANO	9.-
FERNET BRANCA	9.-
AMARO	8.-
ANGOSTURA	9.-
GANCIA	9.-
SUZE	8.-
CYNAR	8.-
PICON AMER	8.-
CAMPARI	8.-
MONTENEGRO	9.-



COMME MENU

ALLERGENES

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

LE PETIT-DEJEUNER

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) (%)

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

4.5-

5.-

J ~~9BBC-0F-9G~~ (7, 8)

croissant, pain au chocolat, pain au raisins

2.-

BOWLS & SALADES

- LA SUPER FOOD POULET** (7,8,9,10,12) 14,5.-
Suprême de poulet jaune aux herbes, épinard, roquette, grenade, fromage de brebis, noix torréfiées, patate douce rôtie, pomme verte
- LA HANGOVER SALADE** (1,5,7,8) 14,5.-
Halloumi grillé, carotte, épautre, roquette, épinards, apricots secs, granola, figues fraîches, gingembre

PANAME SPECIALS

- LA TAGLIATA BELDI** (7,8) 14,5.-
Suprême poulet jaune rôti, roquette, parmesan, patate douce, citron beldi
- LA BURRATA 150g** (7) 10,5.-
Burrata, miel de lavande, pêche, roquette, poivre de jamaïque
- LA CEVICHE SAUMON CABILLAUD** (4,9) 17.-
Cabillaud, saumon, tapioca, patates douce, leche del tigre, coriandre
- LA PASTILLA A CASSER** (8,9,12) 16.-
Epaule d'agneau confite à la menthe, hummus au ras el hanout, noix de cajou grillées, potiron rôti, feuille de brick
- LE CABILLAUD PARMENTIER** (3,4,5) 15.-
Cabillaud rôti, purée de petits pois, olives noires, crème d'oeuf
- LE TARTARE DE BOEUF AUX ASPERGES** (3,5,9,10) 16.-
Bavette de boeuf coupée au couteau, asperges vertes
- LES MAC & CHEESE & TRUFFES** (3,7) 15.-
Macaronis, crème de parmesan et cheddar à la truffe noire, chips de jambon cru

O E U F S

- LA TCHATCHOUKA`** (3, 9,11) 13,5.-
Oeufs bio pochés, tchatchouka aux poivrons, tahiné, coriandre, pois chiches caramélisés
- LOS RANCHEROS** (3,9,11,12) 13,5.-
Oeufs bio luxembourgeois, haricots noirs, tomates, guacamole, coriandre, toasts à l'aïl

T O A S T S & C R O Q U E S

- L'AVOCADO TOAST** (9) 13,5.-
Pain toasté à l'huile d'avocat, purée d'avocat, picco de gallo pastèque, tomate cerise, tomate séchée, roquette
- LE CROQUE COMTE** (3,7,9,10) 11.-
Jambon blanc, comté, œuf, moutarde de Dijon
- LE "BAD ASS TRUFFLE GRILLED CHEESE SANDWICH"** (1,3,7,11) 14,5.-
Mozzarella, Monterey Jack, tartuffade, truffe fraîche

ACCOMPAGNEMENTS

- PETITES POMMES DE TERRE ROTIES** (9) 5.-
- SALADE GRECQUE, FETA, PASTÈQUE** (7) 5.-
- PURÉE DE PATATES DOUCES, GRAINES DE COURGES** 5.-

D E S S E R T S

- LA TARTELETTE RHUBARBE FRAMBOISE** (3) 8.-
Rhubarbe rôtie, framboises, meringues sur pâte sablée
- LE MATCHA CHEESECAKE** (7) 8.-
Cheesecake chocolat blanc, matcha, biscuit speculoos
- LE MYSTÈRE CHOCOLAT** (3, 7, 8) 8.-
Glace chocolat, meringue, noisettes, sauce chocolat

PLANCHES

à partir de 15:00

LA PLANCHE PANAME (7,8,9)

Assortiment charcuterie

15.-

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

Hummus, aubergines grillées, ricotta aux herbes

17.-

DOUBLE TRUFFLEDOUBLE TROUBLE (7,9,10)

Grilled cheese & truffle sandwich &
Mac& cheese truffle grilled cheese sandwich

20.-

LA PLANCHE SAY CHEESE (7, 8)

Assortiments de fromage pain

15.-

N O S V I N S

BIODYNAMIQUE S, NATURELS, BIO

	V	¼	½	B
BULLES				
Crémant jubilé Riesling Brut Gales Lux.	7.-			40.-
Crémant Rosé Gales Lux.				45.-
Astoria Prosecco Valdobbiadene It.				50.-
Champagne Chassenay d'Acre Pinot extra Brut 2005 Fr.				85.-
Champagne Perrier Jouet Fr.	14.-			90.-
BLANC				
Graffigna Pinot Gris Arg. Bio.	6.-	10,5.-	20.-	25.-
Collefrisio Filare Trebbiano d'Abruzzo It. Bio.	8.-	13.-	25.-	48.-
La Cave de Paname en blanc Bio.	7,5.-	12.-	23.-	35.-
Château Romanin IGP Alpilles 2018 Fr. Bio.				36.-
Krier-Welbes Schwebsingen Kolteschberg Lux. Bio.				42.-
ROUGE				
Chabawine Merlot Fr. Bio.	6.-	10,5.-	20.-	25.-
Primitivo Puglia Cantina Sampietrana Carlone It. Bio.	7.-	11.-	21.-	26.-
La Cave de Paname en rouge Bio.	7,5.-	12.-	23.-	35.-
Juliette Avril Côtes du Rhône 2018 Bio.				27.-
Niepoort Nat Cool Drink Me Port. 2016 Bio.				45.-
Michel Gassier Nostre Pais Costières de Nîmes Fr. Bio.				33.-
Olivier Pithon Côtes Catalanes Cuvée Laïs Fr. Bio.				38.-
Heinrich Naked red 2017 Aut.				32.-
ROSE				
Chateau Gabriel Côtes de Provence Fr. Bio.	6.-	10,5.-	20.-	25.-
Paul Jaboulet Parallèle 45 Côtes du Rhone Fr. Bio.	7,5.-	12.-	23.-	35.-
Miraval Fr. / Miraval Magnum Fr. Bio.				45.- 90.-

SPIRITS

VODKA

Grey Goose	12.-
42 Below	10.-
Mary White	12.-

RHUM

Bacardi 4	9.-
Bacardi 8	10.-
Bacardi Diez	12,5.-
Plantation Pineapple/Barbados	10,5.-
Diplomatico /Pyrat	13.-
Zacapa 23	13,5.-
World's end Falernum / Dark Spicy	13,5.-
Santa Theresa	13,5.-

BOURBON

Bulleit / Woodford	10.-
Jack Daniels / Jack Honey	10.-

WHISKY

Nikka / Dewars 12	11.-
Monkey Shoulder	11.-
Jameson/Johnny Walker Red	10.-
Lagavulin 16	14.-

MEZCAL

Marca Negra	12.-
Gusano Rojo	10.-
Illegal Mezcal Joven	15.-

EAUX DE VIE

Mirabelle, Quetsch	8,5.-
Pomme, Poire	6.-
Neelsbiiren, Framboise,	8.-
Vieille Prune	8.-

COGNAC

Cognac HINE	10.-
Cognac HINE RARE	12.-
Cognac Hennessy	10.-

DIGESTIFS

Sambuca/Grappa/Limoncello	7.-
Jaegermeister/ Get 27	7.-
Kalhua/ Patron XO / Bailey's	9.-
Amaretto	7.-
Averna	7.-

ANIS

Pastis Manguin	6,5.-
Ricard	5,5.-

TEQUILA

Patron Silver	8.-
1800 Anejo	11.-
Don Julio Blanco	8.-
Don Julio Reosado	10.-

CAFÉS / CHOCOLAT



Café / Décaféiné	2,8.-
Espresso / Ristretto	2,5.-
Double Espresso	3,5.-
Cappuccino	3,5.-
Latte Machiato	3,5.-
Cappuccino FREDDO	4.-
Espresso FREDDO	4,5.-
Chocolat Chaud (chantilly + 0,4cts) /	4.-
Chocolat chaud Soja (chantilly + 0,4cts)	4.-
Irish Coffee	8.-

SPECIALS

Matcha Latte	4,5.-
Beetroot Honey Latte	3,8.-
Turmeric Cinnamon Latte	3,8.-

THESE

BY SIMPLICITHE



EARL GREY	3,8.-
OOLONG LAIT	3,8.-
VERBENA	3,8.-
BORA BORA RED FRUITS	3,8.-
CHAMOMILLE	3,8.-
JASMINE DE CHINE PERLES DU DRAGON	3,8.-
SENCHA SATSUMA	3,8.-

BY PANAME

DETOX BY PANAME Citron pressé, gingembre, miel MENTHE	4,5.-
FRAICHE OU GINGEMBRE FRAIS	3,8.-

BY WANDERTEA

HANGOVER TEA	4,5.-
DETOX SANS GLUTEN SANS THEINE	4,5.-
DIGESTIVE DAILY TEA	4,5.-

SOFT DRINKS

SODAS

Coca Cola/ Light / Zero / Fanta / Sprite / Schweppes Lemon	3,-
The Happy Guts Kombucha Elderblossom / Power of Pink	6,-

JUS

Pomme, Orange, Ananas, Ace, Pêche, Tomate	3,2,-
Banane, Fraise	3,5,-

EAUX

1/2 Vittel / San Pellegrino	4,-
1/4 Vittel / San Pellegrino	2,8,-
Perrier 0,33	3,2,-

FEVERTREE

Ginger Beer, Elderflower, Mediterranean, Tonic Water	4,-
--	-----

FRUITS PRESSES

Orange, Citron vert, Pamplemousse	4,5,-
-----------------------------------	-------