

SUMMER COCKTAILS

PINK FIZZ

Pisco la caravedo, marmelade de rhubarbe, sirop d'hibiscus, pamplemousse, aquafaba, soda

11.-

MILLE FLEURS

Gin Bombay East, Belsazar blanc, Ratafia de champagne, camomille

10.-

I MISS CANCUN

Tequila Patron infusée au basilic, cordial de rose, pamplemousse rose

12.-

#SORRYNOTSORRY

Talisker 10 ans, Disaronno Amaretto, café cold brew

12.-

PARDON MY FRENCH

Bombay East gin infusé au fenouil, Luxardo Bitter, vermouth blanc

12.-

SMOOTH CRIMINAL (SANS ALCOOL)

Seedlip Garden, sirop de verveine, citron vert, aquafaba

10.-

EVE'S APLETINI

Ketel One Vodka, Ratafia de champagne, cidre Ramborn, thym citron

12,5.-

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.-

BELLINIKKEI

Purée de pêche, sake, spumante

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 tonic

10.-

LIMONADES MADE BY NOUS

SUMMERSET		4.-
Fraise, rhubarbe, rose		
BEACH PEACH		4.-
Pêche, sirop de verveine		
FRESH KISS		4.-
Pastèque, menthe, hibiscus		
SPICY PASSION		4.-
Fruit de la passion, habanero		
GREEK MOUTAINS ICE TEA		4.-
Thé des montagnes grec, sauge, camomille, miel		
CITRONNADE / FRAMBOISADE / ORANGEADE		4.-
Citron vert ou framboise, gingembre frais, agave		
PUNCH MATE		6.-
Club mate servi avec fruits frais, concombre, menthe		
CUCUMIS		6.-
Limonade au concombre		

BIÈRES

DRAFT

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

CRAFT & BOUTEILLES

Red Fruit IPA Totenhopfen Lux. /		7.-
Mystique IPA by Kuehn Kunz Kerlig		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. Concombre, rose, elderflower tonic	15.-
STAR OF BOMBAY UK. Citron, cardamome, indian tonic	13.-
TANQUERAY RANGPUR UK. Citron vert, citron jaune, indian tonic	13.-
SUPA SAYA LUX. Citron , pomme verte, mediterranean tonic	12.-
ADAMUS POR. Hibiscus, orange, citron jaune, mediterranean tonic	15.-
GOLD GRAIL POR. Tonka, orange, clémentine tonic	14.-
THE BOTANIST UK. Lavande, romarin, elderflower tonic	13.-
PANDA GIN BEL. Basilic, framboise, gingembre, indian tonic	15.-
TRANQUEBAR DEN. Cannelle, citron jaune, indian tonic	13.-
CRESPO EQU. Mace, citron orange, mediterranean tonic	13.-
LONDON N°3 UK. Genievre, pamplemousse, indian tonic	13.-
HENDRICK'S SCO. Poivre de Jamaïque, concombre, elderflower tonic	13.-

MORE GINS

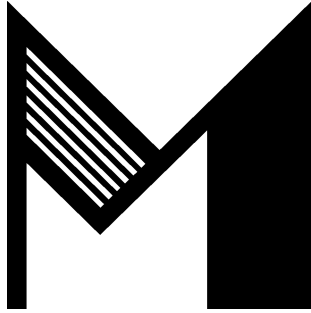
over 100 GINS BEHIND THE BAR
Ask for your favorite & our suggestion

VERMOUTHS & TONIC

MARTIN AMBRATO IT. Citron, vanille, indian TONIC	10.-
LA QUINTINYE BLANC FR. Lavande, citron jaune, elderflower tonic	10.-
CARLO ALBERTO BIANCO IT. Thym, cardamome, mediterranean tonic	10.-
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.-
CARPANO ANTICA FORMULA IT. Orange, cannelle, indian tonic	12.-

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

BOWLS & SALADES

LA SUPER FOOD POULET

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

14,5.-

LA CESAR SALADE DE TRUITE

Romaine, iceberg, truite, oeufs de truite, parmesan, croutons pain complets, radis, herbes, vinaigrette cesar

17,5.-

LA HABIBI HALLOUMI

Halloumi grillé, mâche, pois chiche, fèves des marais, dates, chou rouge, carottes, menthe, coriandre, graines de courges, radis & croutons

14,5.-

SUMMER SPECIALS

LA TAGLIATA BELDI

Suprême poulet jaune rôti, roquette, parmesan, patate douce, citron beldi

14,5.-

LA BURRATA

Burrata, miel de lavande, pêche, roquette, poivre de jamaïque

15,5.-

LA CEVICHE SAUMON CABILLAUD

Cabillaud, saumon, tapioca, patates douce, leche del tigre, coriandre

17.-

LA PASTILLA A CASSER

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

16.-

LE CABILLAUD PARMENTIER

Cabillaud rôti, purée de petits pois, olives noires, crème d'oeuf

15.-

LE CARPACCIO DE BETTERAVE

Betterave au sel, radis, sésame, pesto de cerfeuil & féta

13,5.-

LE TARTARE DE BOEUF AUX ASPERGES

Bavette de boeuf coupée au couteau, asperges vertes

16.-

LES MAC & CHEESE & TRUFFES

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

15.-

O E U F S

LA TCHATCHOUKA`

13,5.-

Oeufs bio pochés, tchatchouka aux poivrons, tahiné, coriandre, pois chiches caramélisés

LOS RANCHEROS

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

13,5.-

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

LE TACOS

11.-

Pulled pork, salsa mangue pickles, orange, coriandre

LE CROQUE COMTE

11.-

Jambon blanc, comté, œuf, moutarde de Dijon

LE "BAD ASS TRUFFLE GRILLED CHEESE SANDWICH"

14,5.-

Mozzarella, Monterey Jack, tartuffade, truffe fraîche

A C C O M P A G N E M E N T S

PETITES POMMES DE TERRE ROTIES

5.-

SALADE GRECQUE, FETA, PASTÈQUE

5.-

PURÉE DE PATATES DOUCES, GRAINES DE COURGES

5.-

D E S S E R T S

LA TARTELETTE RHUBARBE FRAMBOISE

8.-

Rhubarbe rôtie, framboises, meringues sur pâte sablée

LE MATCHA CHEESECAKE

8.-

Cheesecake chocolat blanc, matcha, biscuit speculoos

LE MYSTÈRE CHOCOLAT

8.-

Glace chocolat, meringue, noisettes, sauce chocolat

PLANCHES

à partir de 15:00

LA PLANCHE PANAME

Assortiment charcuterie

15.-

LA PLANCHE MEZZE-DITERRANEE

Hummus, aubergines grillées, ricotta aux herbes

17.-

DOUBLE TRUFFLEDOUBLE TROUBLE

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

20.-

LA PLANCHE SAY CHEESE

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				
Andert Josef Reserve Pinot Gris Ger. Bio.	6.-	10,5.-	20.-	25.-
Collefrioso Filare Trebbiano d'Abruzzo It. Bio.	8.-	13.-	25.-	48.-
La Cave de Paname en blanc Bio.	7,5.-	12.-	23.-	35.-
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.-
Ariana Occhipinti SP68 Sicile Frapatto Nero D'Avola It. Nat.				55.-
Franck Corneliissen Rosso Del Contadino Sicile Etna It. Nat.				54.-
Michel Gassier Nostre Pais Costières de Nîmes Fr. Bio.				33.-
Nat'Cool "Drink me" Dirk vander Niepoort Bairrada Por. Bio.				42.-
ROSE				
Chateau Gabriel Côtes de Provence Fr. Bio.	6.-	10,5.-	20.-	25.-
La Cave de Paname en rosé 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	4.-
Cappuccino FREDDO	4,5.-
Espresso FREDDO	4,5.-
Chocolat Chaud (chantilly + 0,4cts) /	4.-
Chocolat chaud Soja (chantilly + 0,4cts)	4.-

SPECIALS

Irish Coffee	3,9.-
Espresso Coretto	4,5.-
Matcha Latte	8.-

THESE

BY GEORGES CANNON

UN MATIN A LONDRES	4,5.-
JAPON SENCHA	4,5.-
BAISER ROUGE	4,5.-
CHINE VERT JASMIN	4,5.-

BY PANAME

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

BY WANDERTEA

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

SOFTDRINKS

SODAS

Coca Cola/ Light / Zero / Fanta / Sprite / Schweppes
Lemon 3.-

JUS

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

EAUX

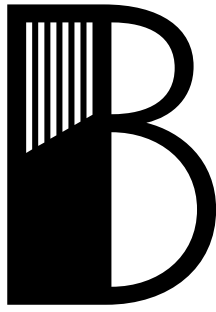
4.-
2,8.-
3,2.-
1/2 Vittel / San Pellegrino
1/4 Vittel / San Pellegrino
Perrier 0,33

FEVERTREE

4.-
4,5.-
Ginger Beer, Elderflower, Mediterranean, Tonic Water

FRUITS PRESSES

Orange, Citron vert, Pamplemousse



COMME BRUNCH

LE SUCRÉ

LA VIENNOISERIE croissant, pain au chocolat, escargots, pains aux raisin	2.-
LE BROWNIE au noix de pécan , fondant chocoalt, hisbucs et sauce caramel	7,5.-
LE GRANOLA yaourt grec, fruits d'été & sirop d'érable	7,5.-
L'ACAÏ BOWL fruits frais, noix de coco, goji, cereales	10,5.-
LES BLUEBERRY PANCAKES mascarpone au citron & mûres fraîches	9,5.-
LE PARDON MY FRENCH TOAST viennoiserie pain perdu crème anglaise au lait de coco	6,5.-
LA MONKEY GAUFFRE à la banane, beurre de cacahuètes et sirop d'érable	8.-

LE SALÉ

LA HABIBI HALLOUMI

Halloumi grillé, mâche, pois chiche, fèves des marais, dates, chou rouge, carottes, menthe, coriandre, graines de courges, radis & croutons 14,5.-

LA SUPERFOOD POULET

Suprême poulet jaune, épinard, roquette Iceberg, grenade, fromage de brebis, noix torréfiées, patates douces rôties, pomme verte 14,5.-

LE CROISSANT SANDWICH

Croissant grillé. marmelade de tomates, chèvre frais, roquette, romarin 12.-

LE BREAKFAST BURRITO

Burrito aux oeufs brouillés, fromage frais, purée d'avocat, patate douce & épinards 12,5.-

LE "MAC & TRUFFES & DOUBLE CHEESE GRILLED SANDWICH"

Sandwich, de fromages grillé aux macaroni truffés & truffe fraîche 15,5.-

LES LIMONADES

: F9G< ? 4G 4.-

5 [i e ZYgWU XY dUgh ei Yža YbtlY ž\]W g

GI A A 9G9H

Limnade XY fl i VUfVYžZU]g , sirop de rose 4.-

; F99? ICED TEA

Thé [fYei Y XYga cbtlUgbY [lacé, sirop de rose, chai 4.-

SPICY PASSION

Limnade fruit de la passion, habanero 4.-

BEACH PEACH

Pêche, verveine 4.-

PUNCH MATE

Club mate servi avec fruits frais, concombre, menthe 6.-

CUCUMIS

Limnade au concombre 6.-

ORANGEADE / CITRONNADE / FRAMBOISADE

Limnade maison orange, citron vert, framboise, avec gingembre frais, agave 4.-

FRUITS PRESSES

Orange/ citron /pamplemousse 4,5.-

LES OEUFS

ARE YOU READY TO SCRAMBLE	14.-
Oeufs bio luxembourgeois brouillés, champignons poêlés, herbes, chips de bacon, toast frottés à l'ail des ours	
LA TCHATCHOUKA (V)	13,5.-
Oeufs bio luxembourgeois, tchatchouka aux tomates & poivrons, coriandre, pois chiches, tahini, croûtons	
UPSIDE DOWN BREAKFAST BAGEL	13,5.-
Oeufs bio luxembourgeois, Bagel toasté, champignons crus, tomate, crème fraîche, marmelade au bacon bourbon, roquette	
LADY LAMA	12.-
Oeufs bio luxembourgeois pochés, quinoa, patates douces, avocat, coriandre, grenade, cancha, piment confit	
LES PASTRAMI BENEDICTES	13,5.-
Oeufs bio luxembourgeois, pochés, pastrami, hollandaise aux herbes, muffins toastés	
LES NEW ROYAL BENEDICTES	14,5.-
Oeufs bio luxembourgeois, hollandaise fumée, saumon gravelax maison, muffins toastés	
LES AVOCADO EGGS (V)	14.-
Oeufs bio luxembourgeois, toasts avocat, roquette, féta & grenade	
LE POPEYE BOWL	12,5.-
Oeufs bio luxembourgeois pochés, Epinards, lentilles noires, féta, avocat, cébettes, oeufs pochés, noix de cajou torréfiées	

LES COCKTAILS & BUBBLES

I MISS CANCUN	12,5.-
Tequila Patron infusé au basilic, pamplemousse, cordial de rose	
BELLINIKKEI	11.-
Pêche, sake, spumante	
ESPRESSO MARTINI	11,5.-
Grey goose vodka, double espresso, liqueur de café	
PANAME STRAWBERRY SPRITZ	11.-
Aperol infusé à la fraise, Brockmann's gin, soda pamplemousse, spumante, bitter ginger	
FRENCH PIMM'S	11.-
Pimm's, gingembre frais, concombre, feuilles de menthe, agrumes, prosecco	
BLOODY PANAMARY	11,5.-
Vodka, jus de tomate, celery bitter, concombre, piment d'espelette	
KEEP YOUR ROSES	11.-
Clover gin, liqueur de fleur maison, rosé, bitters rhubarbe, mediterranean tonic	
MIMOSA	10.-
Orange fraîche, grand marier & prosecco	
APEROL SPRITZ / HUGO	9.-

CAFÉS / CHOCOLAT

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

SPECIALS

Irish Coffee	8.-
Espresso Coretto	3,9.-
Matcha Latte	4,5.-

THESE

BY GEORGES CANNON

UN MATIN A LONDRES	4,5.-
JAPON SENCHA	4,5.-
BAISER ROUGE	4,5.-
CHINE VERT JASMIN	4,5.-

BY PANAME

DETOX BY PANAME Citron pressé, gingembre, miel	4,5.-
MENTHE FRAICHE OU GINGEMBRE FRAIS	3,8.-
CHAI AU LAIT D'AMANDE	4,5.-

BY WANDERTEA

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