

CROIRE EN SA BONNE ÉTOILE



À l'image d'une carte tirée au hasard, chaque cocktail raconte une histoire, une émotion, une énergie du moment. Le tarot ne prédit pas l'avenir ici: il met juste une touche de magie dans le présent. Il invite chacun à écouter son intuition, à se laisser surprendre, à choisir son verre non seulement selon ses goûts, mais selon ce que la soirée murmure.

Le tarot donne une âme aux saveurs: une carte flamboyante évoque un cocktail audacieux, une lame qui inspire une création réconfortante. C'est une manière moderne de redécouvrir le plaisir de boire un verre — comme si le destin glissait un clin d'œil dans votre commande.

FIZZY

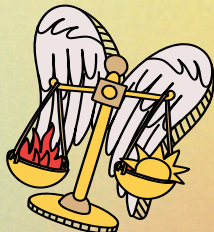


LE CHARIOT

Pimm's n°1, fruits frais, Prosecco, ginger beer 13,5

LE JUGEMENT

Bacardi Ocho, Italicus, menthe, roquette, mediterranean tonic 13,5



LA LUNE

Johnnie Walker Black Label, Chardonnay, salicorne, feuille d'huître, bulles 14

L'IMPÉRATRICE

Tanqueray N° Ten, Soto Saké, gingembre gari, prune, ginger beer 14



LA TOUR

Grey Goose La Poire, Chartreuse Jaune, Twisted Cat IPA, poire, verjus, bulles, gorgonzola 14,5



STILL



L'AMOUREUX

Bacardi Carta Blanca, St-Germain, fruit de la passion, pomme verte, chocolat blanc, ginger beer 14



L'EMPEREUR

Bacardi Cuatro, Cachaça Leblon, Illegal Joven, horchata, vanille, banane, lait concentré 13,5



LE SOLEIL

Grey Goose Le Citron, Limoncello, citron jaune, yaourt vanille, ylang-ylang 14

LA FORCE

Bombay 1^{er} Cru, Martini Bitter & Rubino, Cointreau, Porto Rouge, cacao 14,5



LE DIABLE

Patrón Silver, tomate, mandarine, cacao, piment d'Espelette, céleri, Worcestershire 14,5

LE FOU

Patrón Reposado, Ojo De Dios Joven, noisette, beurre roux, miso, vinaigre de Xérès 15



LE MONDE

Don Julio Blanco & Reposado, Raz El Hanout, aneth, combava 15

LA ROUE DE LA FORTUNE

Hennessy VS, Tio Pepe Fino Sherry, champagne, vanille, safran 15



0.0%



LA PAPESSSE

Martini Vibrante, réduction de Merlot, épices d'hiver, verjus, indian tonic 9

L'ÉTOILE

Seedlip Grove 42, pomme verte, carambole, anis étoilé, bulles 10



LE MAGICIEN

Martini Floreale, réduction de Battin Blanche, olive, vanille, verjus 10



What "P" stands for?



Passer du temps avec vous.

PANAME

WINTER MENU 2025-2026

PARTAGE TA

planche!

À PARTIR DE 12H
FROM 12PM

MEAT

Jambon, saucisson & salaisons
Selection of cold cuts
(7,8B,9,12) 19.-

MEZZE-DITERRANÉE

Houmous, houmous à la betterave, babaganoush,
topinambour à la truffe, olives
Hummus, beetroot hummus, babaganoush,
truffle sunchokes, olives
(1A,7,9,11,12) 22.-

SAY CHEESE

Assortiment de fromages
Selection of cheeses
(7,8B) 19.-

PANAME

Assortiment de charcuteries & fromages
Selection of cold cuts & cheeses
(7,8B,9,12) 22.-

plats

LASAGNA DELLA PANAMA (1A,3,7)

Tranche de lasagne aux champignons, truffe, sauce tomate & pesto
Slice of lasagna with mushrooms, truffle, tomato sauce & pesto

21.-

TARTARE (1A,6,7)

Boeuf au couteau, shiitake, jaune d'oeuf au mirin & soja,
crème de raifort, oignons frits, servis avec pommes de terres rôties
Hand-chopped beef with shiitake, egg yolk with mirin & soy,
horseradish cream, fried onions, served with roasted potatoes

23.-

PASTILLA À CASSER (1A,7,8C,11)

Confit d'agneau au raz-el-hanout, patates douces rôties, hummus,
noix de cajou caramélisées, feuille de brick sésame
Raz-el-hanout lamb confit, roasted sweet potatoes, hummus,
caramelized cashew nuts, sesame brick pastry

24.-

NEW MAC & CHEESE & TRUFFES (1A,7,12)

Macaronis, sauce parmesan, cheddar, truffe noire d'été, chips de jambon
Macaronis, parmesan sauce, cheddar, summer black truffle, ham chips

19.-

JOUE DE BOEUF (1A,7,12)

Joue de boeuf à la bourguignonne, purée de panais & pommes de terre,
carottes fanes, champignons
Beef cheek Bourguignon, parsnip & potatoes purée, baby carrots, mushrooms

25.-

BLANQUETTE (1A,2,4,7,12,14)

Dos de lieu, sauce aux moules, gambas, mini poireaux brulés, pommes de terre grenailles
Pollock fillet with mussel sauce, prawns, charred baby leeks, baby potatoes

25.-

SEASON TCHOUKA (1A,3,7,8A)

Purée de potimarron, pleurotes rôties, noisettes torréfiées, oeufs pochés, chou kale & pain
Pumpkin purée, roasted oyster mushrooms, toasted hazelnuts, poached eggs, kale cabbage & bread

17.-

LOS RANCHEROS (1A, 3,12)

Oeufs pochés, haricots noirs, pico de gallo, guacamole, coriandre, pain grillé
Poached eggs, black beans, pico de gallo, guacamole, coriander, toasted bread

17.-

TOUTE LA JOURNÉE
ALL DAY LONG

toasts

AVOCADO TOAST (1A)

Guacamole, avocat, ketchup de carottes & oranges, chou kale, fenouil
Guacamole, avocado, carrots & orange ketchup, kale cabbage, fennel

17.-

CROQUE COMTÉ (1A,3,7,10)

Jambon blanc, Comté, oeuf, moutarde de Dijon, salade verte
Cooked ham, Comté cheese, egg, Dijon mustard, green salad

16.-

"NEW BAD ASS TRUFFLE GRILLED CHEESE " (1A,7,10)

Beurre à la truffe, fromage raclette, emmental, salade verte
Truffle butter, raclette cheese, emmental, green salad

17.-

REUBEN BRISKET (1A,7,10,12)

Brisket fumée, choucroute, Swiss cheese, moutarde Américaine, jambon & pickles de cornichons
Smoked brisket, sauerkraut, Swiss cheese, American mustard, ham & pickles

19.-

salades

SUPERFOOD AVOCAT (5,7,8BD,10,12)

Avocat, épinards, roquettes, grenades, fromage de brebis, noix torréfiées,
patates douces rôties, pomme verte
Avocado, spinach, rocket, pomegrenate, feta, toasted walnuts, roasted sweet potatoes, green apple

18,5.-

SUPERFOOD POULET (7,8B,10,12)

Suprême de poulet jaune aux herbes, épinards, roquettes, grenades,
fromage de brebis, noix torréfiées, patates douces rôties, pomme verte
Herbs marinated chicken breast, spinach, rocket, pomegrenate,
feta cheese, toasted walnuts, roasted sweet potatoes, green apple

19,5.-

SUPERFOOD GRAVLAX (4,7,8B,10,12)

Saumon gravlax, épinards, roquettes, grenades, fromage de brebis,
noix torréfiées, patates douces rôties, pomme verte
Marinated salmon, spinach, rocket, pomegrenate,
feta cheese, toasted walnuts, roasted sweet potatoes, green apple

21.-

WINTER BOWL (8C,10,11,12)

Potiron, patates douces, agrumes, pickles, canneberges,
hummus, choux de Bruxelles & riz complet, noix de cajou
Pumpkin, sweet potatoes, citrus fruits, pickles, cranberries, hummus,
Brussels sprouts & wild rice, cashews nuts

18.-

desserts

MATCHA & PISTACCHIO CHEESECAKE (1A,5,8)

Cream cheese de coco, matcha, praliné de pistache, pistaches concassées, speculoos
Coconut cream cheese, matcha, pistachio praliné, crushed pistachios, speculoos

9.-

DAME BLANCHE (7,8ACE)

Glace vanille, sauce chocolat & chantilly
Vanilla ice cream, chocolate sauce & Chantilly cream

9,5.-

POMMES CONFITES CANNELLE (1A,7,12)

Mousse d'Amaretto, speculoos & caramel beurre salé
Amaretto mousse, speculoos & salted butter caramel

9,5.-

gin & tonic



PERFECT SERVE OF THE WEEK 16.-

Demandez à notre équipe

CITRUS

BOMBAY PREMIER CRU (UK.) 14,5.-
citron, orange, mediterranean tonic

TANQUERAY SEVILLA (UK.) 13,5.-
orange, marmelade d'oranges
amères de Séville, indian tonic

ENGINE (IT.) 14,5.-
citron, romarin, indian tonic

MALFY GIN CON LIMONE (IT.) 14.-
citron, baies de genièvre, indian tonic

TANQUERAY N.A. 0% (UK.) 10.-
menthe, citron, baies de genièvre, indian tonic

SPICED

COPPERHEAD SCARFES (BE.) 16.-
pomme, cannelle, indian tonic

MONKEY 47 (DE.) 16.-
vanille, citron, indian tonic

PLYMOUTH (UK.) 15.-
citron, cardamome, mediterranean tonic

OPIHR (UK.) 14.-
mangue séchée, piment, indian tonic

COPPERHEAD N.A. (BE.) 12.-
orange, coriandre, indian tonic

FLORAL

14.- (JP.) **ROKU SAKURA BLOOM**
cerise, gingembre, elderflower tonic

15.- (FR.) **CHRISTIAN DROUIN**
pomme, cardamome, indian tonic

16.- (FR.) **G'VINE FLORAISON**
poire, raisin, elderflower tonic

16.- (UK.) **GRAND CABARET**
concombre, hibiscus, indian tonic

12.- (UK.) **SEEDLIP SPICE 94**
gingembre, cardamome,
poivre de Jamaïque, elderflower tonic

FRUITY

16.- (UK.) **BROCKMANS**
pamplemousse, citron vert, rhubarb
& raspberry tonic

13,5.- (UK.) **TANQUERAY ROYALE**
citron, orange, indian tonic

15.- (FR.) **C. DROUIN PIRA**
poire, vanille, indian tonic

16.- (UK.) **HENDRICK'S OASIUM**
concombre, mangue, elderflower tonic

12.- (UK.) **SEEDLIP GROVE 42**
orange, gingembre, indian tonic

limonades

BY **PANAME**

SAUVAGE

Feuille de cassis, églantier, fleur de bruyère,
fleur de sureau, reine des prés

5,5.-

FRAMBOISADE

Framboise, gingembre frais
& agave

5,5.-

ORANGEADE

Orange, gingembre frais
& agave

5,5.-

ÉTOILE DES NEIGES

Menthe, bourgeon de pin
& verveine

5,5.-

CITRONNADE

Citron, gingembre frais
& agave

5,5.-

GINGER LILLY

Infusion gingembre
& poivres, agave

5,5.-



gin & tonic

HERBAL

THE BOTANIST ISLAY (UK.) 16.-
thym, citron, elderflower tonic

ARDUENNA (BE.) 16.-
menthe, romarin, citron, mediterranean tonic

ROKU (JP.) 14.-
menthe, gingembre, indian tonic

KI NO BI KYOTO DRY (JP.) 16.-
citron, thé jasmin, indian tonic

SEEDLIP GARDEN 108 (UK.) 12.-
romarin, thym, menthe, mediterranean tonic

LOCAL

SUPA SAYA 13,5.-
menthe, pomme, indian tonic

OPYOS DRY 16.-
pamplemousse, baies de genièvre, indian tonic

TAMAR 16.-
menthe, gingembre, indian tonic

ENTRE-NOUS 14,5.-
romarin, citron vert, rhubarb & raspberry tonic

BEERBRUSCH 15.-
romarin, pamplemousse, indian tonic,

NON-ALCOHOLIC

NON-ALCOHOLIC

BEEPERS & CIDER'S



DRAFT

Twisted Cat OPA 5%
Twisted Cat IPA 6,5%
Paname Pils 4,8%
Battin Gambrinus 5%
Battin Blanche 5,2%
Ramborn Pink Cider 5,8%
Guinness 4,2% (25cl/50cl)

0,3cl	0,5cl
6.-	9.-
6.-	9.-
4,5.-	7,5.-
4,8.-	7,8.-
4,8.-	7,8.-
5,7.-	8,7.-
6.-	9,5.-

BOUTEILLES

Twisted Cat Espresso Stout 4,2% 44cl
Corona 4,6% 33cl
0.4% Twisted Cat IPA N.A 33cl

6,9.-
7.-
5,6.-

AU VERRE

BLANCS

Villa Blanche, Viognier, Languedoc IGP Pays d'Oc, 2023
Souvenir., Chardonnay, Julia Rambaud, Paquet Montagnac, 2023
Pinot Gris, Côteaux de Schengen, Sunnen Hoffmann, 2023 

v	50cl	75cl
9.-	27.-	45.-
8,5.-		42.-
10.-	29.-	48.-

ROSÉS

Château Gabriel, Provence Bio. 
Domaine Saint-Jean, Méditerranée, 2024

8,5.-	25.-	40.-
		48.-



ROUGES

Château Cavale, Merlot, Domaine Jean-Yves Millaire, Bordeaux, 2023 
Petite Selve, Grenache, Château de la Selve, IGP Ardèche, 2023 
Sasyr, Sangiovese & Syrah, Rocca delle Macie, Toscane, 2023

10.-	29.-	48.-
9.-	27.-	45.-
11.-	30.-	51.-

CHAMPAGNES

Champagne - Perrier-Jouët
Ruinart - Brut
Ruinart - Blanc de Blancs
Ruinart - Rosé

v	bt
16.-	95.-
	130.-
	180.-
	180.-

CRÉMANTS

Crémant - Brut - Mathis Bastian Lux.
Crémant - Rosé - Mathis Bastian Lux.

9,5.-	48.-
	51.-



PÉTILLANTS NATURELS

De Punctum Lanzado pétillant naturel Blanco
Moscato d'Asti DOCG 2023 sweet

	37.-
8,5.-	42.-

RHUM

TEQUILA & MEZCAL

Bacardi Quatro	10,5.-		
Bacardi Ocho	11.-	Patrón Silver/Reposado/Añejo	12.- 13.- 14.-
Bacardi Diez	12.-	Don Julio Blanco/Reposado/Añejo	13.- 14.- 15.-
Eminente 3yrs/7yrs/10yrs	11.- / 14.- / 16.-	Don Julio 1942	38.-
Zacapa 23 yrs Solera	14.-	1800	12,5.-
Diplomatico	12.-	Ojo De Dios Joven/Hibiscus/Café	14.-
Santa Teresa 1796	14.- 12.-	Illegal Joven	14.-
Mount Gay 1703	12.-		
Plantation Pineapple			

WHISKY & BOURBON

Aberfeldy 12 yrs	12.-	Bulleit Bourbon	12.-
Craigellachie 13 yrs	12.-	Bulleit Rye	14.-
Johnnie Walker Black Label	11.-	Bulleit Bourbon 10 yrs	13.-
Johnnie Walker Blue Label	37.-	Roe & Coe Irish Blended	11,5.-
Talisker 10 yrs	12.-	Monkey Shoulder	11.-
Oban 14 yrs	15.-	Monkey Shoulder Smokey	12.-
Lagavulin 16 yrs	16.-	Bruichladdich Classic Laddie	13,5.-
Glenmorangie	12.-	Jack Daniels n°7	10.-

VODKA

42 Below	9,5.-
Beluga	15,5.-
Grey Goose Original	13.-
Grey Goose citron/orange/poire	13.-

*mixers not included

softdrinks

SODAS

3,9.-

Coca, Coca Light, Coca Zéro,
Fanta, Sprite, Schweppes Lemon

JUS

4.-

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

KOMBUCHA

RISH - Hibiscus

6,5.-

EAUX

1/2 Lodyss plate / pétillante

5,5.-

1/4 Lodyss plate / pétillante

3,5.-

FRUITS PRESSÉS

5,5.-

Orange / Citron / Pamplemousse

IESSI - IL FRIZZANTE

6,2.-

Non-Alcoholic Spritz

FEVER TREE

5,2.-

Ginger Beer
Elderflower tonic,
Mediterranean tonic
Indian tonic
Rhubarb & Raspberry tonic
Sparkling Pink Grapefruit

KELTI

4,5.-

Apple & lemon
Orange, cardamom & ginger

CLUB MATE/ICE-T

7.-

Club Mate servi avec fruits frais,
concombre, menthe

hotdrinks

Café / Décaféiné

3,3.-

Espresso / Ristretto

3,2.-

Double Espresso

4,3.-

Cappuccino

4,5.-

Latte

4,9.-

Cappuccino Freddo

4,8.-

Espresso Freddo

4,3.-

Chocolat Chaud

5.-

Irish Coffee

10.-

Matcha Latte

5.-

Spiced Turmeric Latte

5.-

Beetroot Honey Latte

5.-

Lavender & Ubé Latte

5.-

Coconut & spirulina Latte

5.-

THÉS

BIOLOGIQUES

4,5.-

English Breakfast, Earl Grey,
Jasmin, Milky Oolong, Verveine,
Camomille, Rooibos à la
Vanille, Fruits Rouges,
Vert menthe

PANAME

4,5.-

Detox by Paname (citron,
gingembre, miel), Menthe
fraiche, Gingembre frais

petit-déjeuner

10h00-11h30

LE CROISSANT SANDWICH (1A,3,7,12)

6.-

Fromage, jambon, roquette
Cheese, ham, rocket

LE GRANOLA AUX FRUITS (1A,7,8BCF)

10,5.-

Yaourt grec, fruits de saison, granola maison, sirop d'érable
Greek Yoghurt, seasonal fruits, homemade granola, mapple syrup

LES OEUFs AU PLA(NAME) (1A,3)

7,5.-

Deux oeufs au plat naturels, herbes, pain toasté avec bacon
Two fried eggs, herbs, toasted bread with bacon

VIENNOISERIES (1A,7,8BCE)

3.-

croissant, pain au chocolat, tresse au chocolat

**SAMEDI
DIMANCHE
DE 10H30
A 17H**

**SATURDAY
SUNDAY
FROM
10:30AM
TO 5PM**

brunch menu

brunch

SAMEDI & DIMANCHE
SATURDAY & SUNDAY

LE PETIT BRUNCH

Viennoiserie, un petit sucré
& un petit salé au choix
Pastry, petit sweet
& small salty of your choice

27.-

LE COSY MORNING

Gâteau au choix, un petit
sucré & un oeuf au choix
Pastry cake, small sweet
& one egg of your choice

36.-

LE MAGIC SUNDAY

Un petit sucré, un petit salé,
oeuf & un gâteau au choix
Pastry cake, small sweet, small salty
& one egg of your choice

41.-

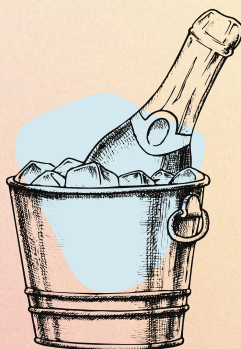
BOTTOMLESS BRUNCH

2H / PAR PERSONNE



BOTTOMLESS PROSECCO

35.-



BOTTOMLESS CHAMPAGNE

70.-



BOTTOMLESS MIMOSA

40.-

gâteaux

VIENNOISERIES (1A, 3, 7, 9)

Au choix croissant ou pain au chocolat
Croissant or pain au chocolat

3.-

BANANA BREAD (1A, 3, 7, 8BD)

Banane, cannelle, vanille & noix
Banana, cinnamon, vanilla & walnut

5,5.-

KINKY BROWNIE (1A, 3, 7, 8AB, 9)

Brownie, cacahuètes caramélisées, dulce de leche
Brownie, caramelized peanuts, dulce de leche

7.-

les petits sucrés

ACAI BOWL (1C, 7, 8BCF)

Fruits frais, noix de coco, baies de Goji, granola
Fresh fruits, coconut, goji berries, granola

12,5.-

GRANOLA (1C, 7, 8BCF)

Granola maison, yaourt grec, fruits frais, sirop d'agave
Homemade granola, greek yoghurt, fresh fruits, agave syrup

11,5.-

MONKEY WAFFLE (1A, 5)

Gaufre banane, beurre de cacahuètes, sirop d'érable
Banana waffle, peanut butter, maple syrup

11.-

PANAME PANCAKES (1A, 3, 7)

Pancakes, fruits rouges, sauce chocolat
Pancakes, red berries, chocolate sauce

11.-

les petits salés

TOAST VERDE (1A, 7, 8D)



13.5.-

Burrata fondante, asperges, petits pois frais & pesto ail des ours
Creamy burrata, asparagus, green peas, garlic bread croutons & wild garlic

SUPERFOOD AVOCAT (5, 8, 10, 12)



11.-

Avocat, épinards, roquettes, grenades, fromage de brebis, noix torréfiées, patates douces rôties, pomme verte
Avocado, spinach, rocket, pomegranate, feta, toasted walnuts, roasted sweet potatoes, green apple

SUPERFOOD GRAVLAX (4,5,7,8BD,9,10,11,12)



12.-

Saumon gravlax, épinards, roquettes, grenades, fromage de brebis, noix torréfiées, patates douces rôties, pomme verte
Salmon gravlax, spinach, arugula, pomegranate, feta, toasted walnuts, roasted sweet potatoes, green apple

PIZZA WAFFLE (1A, 3, 7)

11.-

Pâte à pizza, chorizo, mozzarella, tomates, pesto basilic
Pizza bread, chorizo, mozzarella, tomatoes, basil pesto

"NEW BAD ASS TRUFFLE GRILLED CHEESE " (1A,7,10)



12.5.-

Beurre à la truffe, fromage raclette, emmental, salade verte
Truffle butter, raclette cheese, emmental, green salad

REUBEN BRISKET (1A,7,10,12)

13.5.-

Brisket fumée, choucroute, swiss cheese, moutarde américaine & pickles de cornichons
Smoked brisket, sauerkraut, swiss cheese, american mustard & pickled gherkins

les oeufs

AVOCADO CROAST (1A, 3, 7)



12.-

Croissant grillé, guacamole, oeuf poché & parmesan
Grilled croissant, guacamole, poached egg & parmesan

NASTY BENEDICTES (1A,3,4, 7)

14.-

Croissant grillé, bacon, saumon fumé, oeuf poché & sauce hollandaise
Grilled croissant, crispy bacon, smoked salmon, poached egg & hollandaise sauce

BACONS BENEDICTES (1A, 3, 7, 10, 12)

16.5.-

Oeufs pochés, sauce hollandaise, bacon, herbes fraîches
Poached eggs, hollandaise sauce, bacon, fresh herbs

SEASON TCHOUKA (1A,3,7)



17.-

Purée de potimarron, pleurotes rôties, noisettes torréfiées, oeufs pochés, chou kale & pain
Pumpkin purée, roasted oyster mushrooms, toasted hazelnuts, poached eggs, kale cabbage & bread

GREEN BENEDICTES (1A, 3,7)



16.-

Oeufs pochés, feta, épinards, miel & sauce hollandaise
Poached eggs, feta, spinach, honey & hollandaise sauce

ROYALS BENEDICTES (1A, 3, 4, 7, 10, 12)

19.-

Oeufs pochés, saumon gravlax, sauce hollandaise fumée, aneth
Poached eggs, gravlax salmon, smoked hollandaise, dill

AVOCADO EGGS (1A, 3, 7, 9)



17.-

Oeufs pochés, toasts avocat, roquette, feta & grenade
Poached eggs, avocado toasts, rocket, feta, pomegranate

LOS RANCHEROS (1A, 3, 7)



17.-

Oeufs pochés, haricots noirs, tomates, guacamole, garlic bread, coriandre
Poached eggs, black beans, tomatoes, guacamole, coriander, garlic bread

brunch specials



ESPRESSO
MARTINI

14.-



BLOODY
PANAMARY

14.-



MIMOSA

13.-

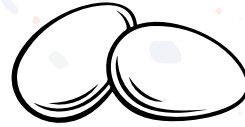
ALLERGENS



1
Cereals with gluten
wheat (a), rye (b), barley (c), oat (d), dinkel;
(e), kamut (f)



2
Shellfish



3
Eggs



4
Fish



5
Peanuts



6
Soy



7
Lactose



8
Nuts
hazelnuts (a), walnuts (b),
cashews (c), pecans (d),
almonds (e), pistachios (f),
macadamia (g), queenland
nuts (h)



9
Celery



10
Mustard



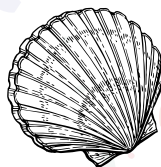
11
Sesame



12
Sulfite



13
Lupins



14
Mollusks
snails, squid, oysters



VEGETARIAN