

# COCKTAILS

<b>HOOHOHO IT IS CHRISTMAS THYME</b>	11.-
Bourbon infusé au thym, aperol, citron jaune, sirop de miel, decanter spicy smoky bitter, Laphroag spray	
<b>THE LAST SAMURAI</b>	13.-
Whisky japonais, cointreau, pamplemousse, yuzu, cordial thé noir, matcha cardamome, bitter cardamome	
<b>PANDAM'S OLD FASHION WEEK</b>	12.-
Cognac infusé aux feuilles de pandan, amaretto, sirop d'orgeat maison, bitter orange, fumé de cannelle	
<b>"P" STANDS FOR PISCO</b>	12.-
Pisco, citron jaune, blanc d'oeuf, cannelle, bitter	
<b>THE DONKEY SHOW</b>	13.-
Mezcal Joven, habanero, maracuja, coriandre, cointreau, citron vert	
<b>TEQUILA MAKES ME TAKE MY CLOTHES OFF</b>	13.-
Tequila reposado, tequila silver, ananas frais, jalapeño frais, agave	
<b>LETS GO BACK TO MYKONOS</b>	14.-
Gin Mare, framboise, concombre, bitter concombre, mastika, Saint Germain	
<b>PIRATE'S DELIGHT</b>	13.-
Bacardi, world's end spiced rhum, martini bitter, liqueur vanille, orgeat, pêche	
<b>SON OF A BEACH</b>	13.-
Tinto gin, liqueur 43, sirop orange cannelle, citron vert, ananas, romarin	

# SPRITZERS & BUBBLES

<b>PANAME SPRITZ</b>	9.-
Italian orange bitter, tonic water, spumante, soda water, pamplemousse	
<b>SUZE YOU LATER</b>	12.-
Suze, liqueur june, mediteranean tonic, bitter citron, raisins	
<b>MY BOYFRIEND IS ON TINDER</b>	12.-
St-Germain, montenegro, vodka, grapefruit bitter, elderflower tonic, romarin	
<b>MALAKAS DO IT BETTER</b>	11,5.-
Mastika, gin mare, romarin, elderflower tonic, spumante	
<b>LETS DANCE MADAME ROSE</b>	12.-
Aperol, rosé de Provence, pamplemousse frais, pamplemousse bitter, mediterranean tonic, soda water	
<b>FRENCH PIM'S</b>	11,5.-
Pim's, gingembre, concombre, menthe, agrumes, spumante, ginger beer	
<b>APEROL SPRITZ/HUGO</b>	9.-

# LIMONADES MADE BY NOUS

## LEMONANA

Limonade menthe, fleur d'oranger, cardamome, sirop de miel

4.-

## PINEAPPLE PLEASURE

Limonade ananas, sirop d'orgeat maison

4.-

## CITRONNADE / FRAMBOISADE / ORANGEADE

Citron vert ou framboise, gingembre frais, sirop d'agave bio

4.-

## GINGER LILY

Ginger ale made in Paname

4.-

## SPICY PASSION

Maracuja, habanero, sirop d'agave bio

4.-

## DETOX PANAME CHIA

Limonade aux écorces de citrons jaunes & graines de chia

4.-

## PUNCH MATE

Club mate servi avec fruits frais concombre, menthe

4,5.-

## CUCUMIS

Limonade au concombre

4,5.-

# BIÈRES

## DRAFT

Paname Pils ( 33cl – pinte )

2,6.- 5.-

Battin Blanche ( 33cl – pinte )

3,5.- 6.-

Battin ( 33cl – pinte )

3,5.- 6.-

Guest Craft ( 33cl – pinte )

3,5.- 6.-

Guinness ( 25cl – pinte )

3,8.- 6,5.-

Picon ( 33cl – pinte )

3,8.- 6,5.-

## CRAFT & BOUTEILLES

Peroni

5.-

Mystique IPA by Kuehn Kunz Kerlig

6.-

Funk - Birscher Bio

6.-

Sol

5.-

Clausthaler (sans alcool)

3,5.-

Guest Craft

6.-

## CIDRE

Ramborn Craft Cider Luxembourg

6.-

# GIN S & TONIC

<b>LE PERFECT SERVE OF THE WEEK</b>	14.-
<b>HENDRICKS SCO.</b> Poivre de Jamaïque, concombre, elderflower tonic	13.-
<b>STAR OF BOMBAY UK.</b> Citron, cardamome, indian tonic	13.-
<b>TANQUERAY SEVILLA EDITION UK.</b> Citron, orange séchée, genièvre, indian tonic	13.-
<b>SUPA SAYAN LUX.</b> Citron , pomme verte, mediterranean tonic	12.-
<b>MONKEY 47 GER.</b> Citron, vanille, indian tonic	15.-
<b>PINK BIG BOSS POR.</b> Grenade, citron vert, Indian tonic	14.-
<b>SILENT POOL UK.</b> Camomille, citron, indian tonic	15.-
<b>PANDA GIN BEL.</b> Basilic, framboise, gingembre, three cents tonic	15.-
<b>KI NO BI JAP.</b> Thé vert, citron vert, indian tonic	15.-
<b>RAW SP.</b> Romarin, citron, grenade, mediterranean tonic	15.-
<b>MANSFELD LUX.</b> Pamplemousse, citron, genièvre, mediterranean tonic	14.-
<b>SHARISH POR.</b> Pomme verte, Indian tonic	13.-
<b>FERDINAND GER.</b> Menthe, gingembre, citron vert, mediterranean tonic	14.-
<b>MAGELLAN FR.</b> Orange, cous de girofle, Indian tonic	12.-
<b>GUNPOWDER IRL.</b> Pamplemousse, citron, poivre de Jamaïque, Indian tonic	14.-
<b>MALFI IT.</b> Citron, romarin, genievre, Indian tonic	13.-

## MORE GINS

over 100 GINS BEHIND THE BAR

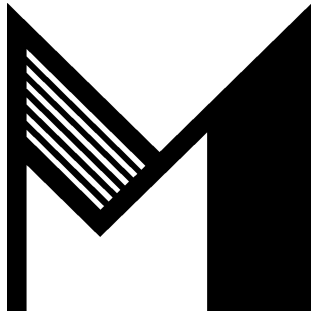
Ask for your favorite, our new, the exotic gins

# VERMOUTHS

La Quintinye Rouge / Blanc / Dry	9.-
Lillet Blanc / Rose / Rouge	7.-
Carlo Alberto Reserva	8.-
Antica Formula	8.-
Noilly Prat Dry	7.-
Martini Rubino / Ambrato	7.5.-
Martini Rosso / Bianco	6.5.-

# AMARO APERITIFS

Montenegro Nonino	7.-
Lucano	8.-
Fernet Branca	7.-
Amaro Angusturo	6.-
Gancia	8.-
Suze	7.-
Cynar	6.-
Picon Amer	8.-
Campari	6.-
Martini Bitter	6.5.-



COMME MENU

# BOWLS & SALADES

## LA SUPER FOOD POULET

14,5.-

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

## LE AHI POKE BOWL

17,5.-

Thon mariné, graines de soja, boulghour, avocat au sésame noir, concombre glacé, betterave pickles, chutney de mangue, algue nori, mangue fraîche, radis

## LA DETOX BABY BOWL

13,5.-

Avocat, sésame blanc, boulghour, kale, fenouil, brocolis, fèves, algue nori, radis, dattes, betterave chiogga pickles, noix de cajou torréfiés, oignons rouges, vinaigrette au pamplemousse

# TOASTS & SANDWICHES

## LE AVOCADO TOAST

13.-

Pain toasté à l'huile d'avocat, purée d'avocat, avocats frais, condiment avocat agrumes & sumac

## LE BURRITO SAUMON

13,5.-

Saumon poché, nori, fromage frais, jalapeno, boulghour au citron

## LE PERFECT STEAK

14,5.-

Filet de boeuf de 160gr. cuit à 65°, swiss cheese, poivrons grillés

## LE SABISH MAIS SANS OEUF

9,5.-

Hummus, salsa tomates cerise, piments, aubergine, courgette grillée, oignons pickles, coriandre

# CROQUES

## LE CROQUE POPEYE & OLIVIA

11.5-

Pain complet, pousses d'épinards, tomates séchées, chèvre, œuf

## LE CROQUE COMTE

10.5-

Jambon blanc, comté, œuf, moutarde de Dijon

## LE "BAD ASS TRUFFLE GRILLED CHEESE SANDWICH"

15.-

Mozzarella, Monterey Jack, tartuffade, truffe fraîche

# O E U F S

## LA GREEN TCHATCHOUKA

Oeufs bio luxembourgeois, poivrons verts, petits pois, épinards, kale, herbes, croutons, graines de potiron soufflées

13,5.-

## LOS RANCHEROS

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

12,5.-

# SPECIALS

## LE TARTARE

Noix de veau coupée au couteau, pistaches torréfiées, panko betterave, jambon de montagne croustillant, chips grillées & ketchup de betterave,

14,5.-

## LA CEVICHE

Thon, saumon, tapioca, mélisse fraîche, citron verts, oeufs de poisson, crispy tortilla, purée d'avocat

15,5.-

## 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

15,5.-

## LE CABILLAUD "AMOR "

Pavé de cabillaud rôti au four, pommes de terre écrasées au persil, sauce tomatillo, olives noires, câpres

15.-

## LES "MAC & CHEESE & TRUFFE "

Macaronis, crème parmesan/truffes noires, chips de jambon cru

14.-

## LE MEATBALL PARMENTIER

Parmentier de boulette de viande de bœuf, purée de petits pois aux herbes, fond de tomate, chapelure au chou de bruxelles

14,5.-

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

## POMMES DE TERRE ROTIES

4.-

## PETIT CURRY POIS CHICHE & KALE

4,5.-

## PUREE PETITS POIS POMME DE TERRE

4.-

## PETITE SALADE CHOUX FLEUR BROCCOLI

4.-

# DESSERTS

## **LA TARTE CITRON MERINGUE TROP BON**

Sablé, crème citron, tuile aux zestes d'agrumes & meringue légère

7,5.-

## **LE SNICKERS CHEESE CAKE**

Cheese cake maison au chocolat, biscuit aux cacahuètes, caramel

7,5.-

## **LA PANACOTTA**

Panacotta vanille, framboise gelées, meringue chocolat blanc & noix macadamia

7,5.-

## A PARTAGER à partir de 15:00

### **LA PLANCHE PANAME**

Jambon cuit, saucisson sec, comté, mimolette, chèvre affiné

18.-

### **LA PLANCHE MEZZE-DITERRANEE**

Hummus, aubergines grillées, féta aux herbes, olives marinés

17.-

### **LES BOULETTES**

Boulettes de boeuf, ricotta, & sauce tomate épicée

15.-



# VINS

Bio, Natures, Biodynamiques, Raisonnés, Conversion Biodynamique

## BLANC

	V	¼	½	B
Chateau Sérème Chardonnay Fr. <b>Conv.</b>	6.-	10,5.-	20.-	25.-
Clos Constantin Viognier Fr. <b>Bio.</b>	7.-	11,5.-	22.-	29.-
La Cave de Paname en blanc	7,5.-	12.-	23.-	35.-
Chateau Hostens Picant Bordeaux Blanc Fr. <b>Rais.</b>				55.-

## ROUGE

Saladini Pilastrì Rosso Piceno Montepulciano Abruzzes It. <b>Bio.</b>	6.-	10,5.-	20.-	25.-
Domaine Fond Crozes confidences Fr <b>Bio.</b>	7.-	11.-	21.-	26.-
Cave de Paname en rouge	7,5.-	12.-	23.-	35.-
Clos Canereccia Cuvée des Pierres Corse Fr. <b>Rais.</b>				32.-
Ariana Occhipinti SP68 Sicile Frapatto Nero D'Avola It. <b>Nat.</b>				55.-
Franck Corneliissen Rosso Del Contadino Sicile Etna It. <b>Nat.</b>				54.-
Olivier Pithon Lais Cotes Catalane Fr. <b>Biod.</b>				49.-
Angelo Borrani Toscana It. <b>Biod.</b>				34.-
Michel Gassier Nostre Pais Costières de Nîmes Fr. <b>Bio.</b>				33.-
Quinta do Côa Douro Por. <b>Bio.</b>				42.-

## ROSE

La Cave de Paname en rosé	7,5.-	12.-	23.-	35.-
Les Coteaux Cave Pierrefeu Côtes de Provence Fr. Miraval Fr. / Miraval Magnum Fr.	6.-	10,5.-	20.-	25.- 45.- 90.-

## BULLES

Crémant jubilé Riesling Brut Gales Lux.	7.-			40.-
Crémant Rosé Gales Lux.	7.-			40.-
Champagne Perrier Jouet Fr.	14.-			110.-

# SPIRITS

## VODKA

Grey Goose / Ciroc / ELIT	11.-
Mansfeld	11.-
Mary White	12.-

## RHUM

Bacardi 8	12,5.-
Havana Seleccion de Maestro/	12,5.-
Plantation Pineapple	12,5.-
Diplomatico /Pyrat	10,5.-
Zacapa 23	13.-
World's end Falernum / Dark	13.,5-
Spicy Santa Theresa	13.,5-

## BOURBON

Jack Daniels / Jack Honey	10.-
Bulleit / Woodford	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.-
Santo Domnigo Del Maguey	30.-

## 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 Henessy	10.-

## DIGESTIFS

Sambuca/Grappa/Limoncello	6.-
Jaegermeister/ Get 27	6.-
Kalhua/ Patron XO Café/ Bailey's	8.-
Amaretto	6.-
Averna	6.-

## ANIS

Pastis Manguin	6,5.-
Ricard	5,5.-
Pastos 51	5,5.-

# C A F É S / C H O C O L A T

( SELECTION PANAME'S BLEND: +0,5.-)

Café / Décaféiné	2,4.-
Espresso / Ristretto	2.-
Double Espresso	2,8.-
Cappuccino	3.-
Lait Russe/ Latte Machiato / Cafe Viennois	3,5.-
Latte Soja	4.-
Cappuccino FREDDO	4,5.-
Espresso FREDDO	3,5.-
Chocolat Chaud (chantilly + 0,4cts)	3,5.-
Chocolat Chaud Soja (chantilly + 0,4cts)	3,9.-

## SPECIALS

Irish Coffee	7.-
Espresso Coretto	3,9.-
Matcha Latte	4,5.-

# T H E S

## BY WANDERTEA

### HANGOVER TEA

Thé noir, partenelle, racine de gingembre	4,2.-
---	-------

### DETOX SANS GLUTEN SANS THEINE

Rooibos, patchouli, radis noir, aubépine, écorce d'orange	4,2.-
---	-------

### DIGESTIVE DAILY TEA

Mate torréfié, rhodolia, serpolet, livèche, reine des prés	4,2.-
--	-------

## BY PANAME

### DETOX BY PANAME

Citron pressé, eau chaude, gingembre, miel	4,5.-
--	-------

### INFUSION MENTHE FRAICHE OU GINGEMBRE FRAIS

3,5.-

# SOFTDRINKS

## SODAS

Coca Cola/ Light / Zero / Fanta / Sprite / Nestea	3.-
Pêche Canada Dry / Schweppes Lemon	3.-

## JUS

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

## EAUX

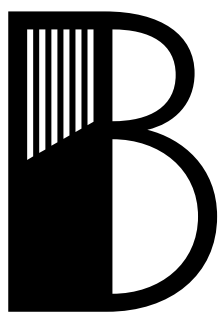
1/2 Viva / Rosport Blue	3,6.-
1/4 Viva / Rosport Classic	2,7.-

## FEVERTREE

Ginger Beer, Elderflower, Mediterraneen, Tonic Water	3,8.-
--	-------

## FRUITS PRESSES

Orange, Citron vert	4,5.-
---------------------	-------



COMME BRUNCH

# LE SUCRÉ

<b>LE GRANOLA</b> yaourt grec, fruits frais & sirop d'érable	7,5.-
<b>L'ACAÏ BOWL</b> fruits frais, noix de coco, goji, cereales	10.-
<b>LA VIENNOISERIE</b> croissant, pain au chocolat, escargots, pains aux raisin	2.-
<b>LE BANANA BREAD</b> toasté aux cranberry	6,5.-
<b>LES MATCHA PANCAKES</b> avec bananes & chocolat fondu	8,5.-

# LE SALÉ

<b>LA DETOX BABY BOWL</b> Avocat, sésame blanc, boulghour, kale, fenouil, brocolis, fèves, algue nori, radis, dattes, betterave chiogga pickles, noix de cajou torréfiés, oignons rouges, vinaigrette au pamplemousse	13,5.-
<b>LA SUPERFOOD POULET</b> Suprême poulet jaune, épinard, roquette Iceberg, grenade, fromage de brebis, noix torréfiées, patates douces rôties, pomme verte	14,5.-
<b>L'AVOCADO TOAST</b> Pain toasté à l'huile d'avocat, purée d'avocat, avocats frais, condiment avocat agrumes & sumac	13,5.-
<b>LA PIZZA WAFFLE</b> Gaufre salée mozzarella, basilic, salami piquant, tomate & pesto maison	12,5.-
<b>LES "MAC &amp; CHEESE &amp; TRUFFE"</b> Maccaroni, crème de parmesan aux truffes noires, chips de jambon cru	15.-
<b>LE BREAKFAST BURRITO</b> Burrito aux oeufs brouillés, fromage frais, purée d'avocat, patate douce & épinards	12,5.-
<b>LE "BAD ASS TRUFFLE GRILLED CHEESE SANDWICH"</b> Mozzarella, Monterey Jack, tartuffade, truffe fraîche	15.-

# LES FRUITS FRAIS

<b>LEMONANA</b> Limonade menthe, fleur d'oranger, cardamome, sirop de miel	4.-
<b>PINEAPPLE PLEASURE</b> Limonade ananas, sirop d'orgeat maison	4.-
<b>SPICY PASSION</b> Limonade maracuja, habanero, & sirop d'agave bio	4.-
<b>GINGER LILY</b> Ginger ale made in Paname	4.-
<b>DETOX CHIA</b> Limonade aux écorces de citrons jaunes & graines de chia	4.-
<b>ORANGEADE / CITRONNADE / FRAMBOISADE</b> Limonade maison orange, citron vert, framboise, avec gingembre frais, agave	4.-
<b>FRUITS PRESSES</b> Orange/ citron /pamplemousse	4,5.-

# LES OEUFS

<b>LOS RANCHEROS (V)</b> Oeufs bio luxembourgeois, haricots noirs, tomates, guacamole & coriandre	12,5-
<b>LA GREEN TCHATCHOUKA (V)</b> Oeufs bio luxembourgeois, poivrons verts, petits pois, épinards, kale, herbes, croutons, graines de potiron soufflées	13,5.-
<b>LA TORTILLA CHORIZO PETITS POIS</b> Tortilla aux pommes de terres avec brunoise de chorizo, petits pois, épinards & petite salade	12.-
<b>LES BENEDICTES</b> Oeufs bio luxembourgeois, sauce hollandaise aux herbes, jambon cuit, sur muffins toastés	12,5-
<b>LA PETITE OMELETTE AU FROMAGE</b> Omelette aux oeufs bio luxembourgeois, fourré au fromage & petite salade	10,5.-
<b>LES ROYAL BENEDICTES</b> Oeufs bio luxembourgeois, sauce hollandaise, saumon fumé sur muffins	14,5.-
<b>LES AVOCADO EGGS (V)</b> Oeufs bio luxembourgeois, toasts avocat, roquette, féta & grenade	14.-
<b>LES PINK EGGS (V)</b> Toast grillés avec humus à la betterave, jeunes pousses, grenades, roquette & panko à la betterave	13,5.-

# LES COCKTAILS & BUBBLES

<b>BLOODY PANAMARY</b> Vodka, jus de tomate, celery bitter, concombre, piment d'espelette	11,5.-
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Grey goose vodka, double espresso, liqueur de café	11,5.-
<b>HOHOHO IT IS CHRISTMAS THYME</b> Bourbon infusé au thym, aperol, citron jaune, sirop de miel, decanter spicy smoky bitter, Laphroag spray	11.-
<b>FRENCH PIM'S</b> Pim's, gingembre frais, concombre, feuilles de menthe, agrumes, prosecco	11.-
<b>SUZE YOU LATER</b> Suze, liqueur June, bitter lemon, tonic mediterranean, raisins	12.-
<b>WEEK-END GIN &amp; TONIC</b> Supa-Sayan gin, pomme verte, zeste citron, tonic water	12.-
<b>MIMOSA</b> Orange fraîche, grand marnier & prosecco	10.-
<b>PANAME SPRITZ/ APEROL SPRITZ / HUGO</b>	9.-

# C A F É S / C H O C O L A T

## ( SELECTION PANAME'S BLEND: +0,5.-)

Café / Décaféiné	2,4.-
Espresso / Ristretto	2.-
Double Espresso	2,8.-
Cappuccino	3.-
Lait Russe/ Latte Machiato / Cafe Viennois	3,5.-
Latte Soja	4.-
Matcha Latte	4,5.-
Cappuccino FREDDO	4,5.-
Espresso FREDDO	3,5.-
Chocolat Chaud (chantilly + 0,4cts)	3,5.-
Chocolat Chaud Soja (chantilly + 0,4cts)	3,9.-

## SPECIALS

Irish Coffee	7.-
Espresso Coretto	3,9.-

# THESE

## BY WANDERTEA

### HANGOVER TEA

Thé noir, partenelle, racine de gingembre	4,2.-
---	-------

### DETOX SANS GLUTEN SANS THEINE

Rooibos, patchouli, radis noir, aubépine, écorce d'orange	4,2.-
---	-------

### DIGESTIVE DAILY TEA

Mate torréfié, rhodolia, serpolet, livèche, reine des prés	4,2.-
--	-------

## BY PANAME

### DETOX BY PANAME

Citron pressé, eau chaude, gingembre, miel	4,5.-
--	-------

### INFUSION MENTHE FRAICHE OU GINGEMBRE FRAIS

3,5.-