

# COCKTAILS

## HOMETOWN GLORY

Gin Supa saya infusé à l'estragon & menthe, Lillet rouge, shrub de mûres, soda water

11.-

## BIKINI FIG-URE

Pisco Demonio, liqueur de figue maison, citron vert, sirop de miel, crème

12.-

## SIN CHINGADAS

Weber Haus cachaça, mezcal, ananas, citron jaune, bitters gingembre, sirop d'agave bio

14.-

## DEAR SANTA I WAS NICE AND NAUGHTY THIS YEAR

Jaegermeister, sirop de pain d'épice maison, liqueur de figue maison, aquafaba, citron jaune, bitters orange

12.-

## SUMMER IS NEVER OVER

Mezcal, Lillet blanc, jus potiron carotte, citron jaune, tincture de jalapeno, bitters basilic, épices

12.-

13.-

## THE KINKY TIKKY

Bacardi infusé à l'hibiscus, Alamea spiced rum, sirop de pandam, citron vert, pamplemousse, bitters aromatiques

13.-

## THE NUTTY CUTIE

Bourbon infusé à la noix, Lillet rouge, bénédictine, amaro Lucano

14.-

## LETS GO BACK TO MYKONOS

Gin Mare, framboise, concombre, bitters concombre, citron vert, mastiha, Saint-Germain, sirop d'agave bio

# SPRITZERS & BUBBLES

## PANAME STRAWBERRY SPRITZ

Aperol infusé à la fraise, Brockmann's gin, elderflower tonic, spumante, bitters gingembre

10.-

## TU VIENS CHERRY?

Liqueur de cerise Heering, Lillet rouge, chartreuse verte, tincture de thym, bitters cerise, spumante, elderflower tonic,

12.-

## MY BOYFRIEND IS ON TINDER

Amaro montenegro, vodka, bitters pamplemousse, elderflower tonic, romarin

12.-

## KEEP YOUR ROSES

Clover gin, liqueur de fleur maison, rosé, bitters rhubarbe, mediterranean tonic

11.-

## BOYZ IN THE WOODS

Disaronno amaretto, Belsazar dry vermouth, citron jaune, bitters de santal, mediteranean tonic

12.-

## FRENCH PIMM'S

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

11.-

## APEROL SPRITZ / HUGO / LILLET TONIC

9.-

# LIMONADES MADE BY NOUS

## **BERRY IS THE NEW BLACK**

Limonade shrub de mûres, sirop de miel 4.-

## **CHERIE CHERRY**

Limonade shrub de cerises amarena, sirop de rose 4.-

## **LITCHI CHAI ICED TEA**

Thé glacé litchee, sirop de rose, chai 4.-

## **SPICY PASSION**

Limonade fruit de la passion, habanero 4.-

## **CITRONNADE / FRAMBOISADE / ORANGEADE**

Citron vert ou framboise, gingembre frais, sirop d'agave bio 4.-

## **GINGER LILY**

Ginger ale made in Paname 4.-

## **DETOX PANAME CHIA**

Limonade aux écorces de citrons jaunes & graines de chia 4.-

## **PUNCH MATE**

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

## **CUCUMIS**

Limonade au concombre 6.-

# 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

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>LE PERFECT SERVE OF THE WEEK</b>                                        | 14.- |
| <b>HENDRICKS ORBIUM</b> SCO.<br>Concombre, rose, elderflower tonic         | 15.- |
| <b>STAR OF BOMBAY</b> UK.<br>Citron, cardamome, indian tonic               | 13.- |
| <b>TANQUERAY RANGPUR</b> UK.<br>Citron vert, citron jaune, indian tonic    | 13.- |
| <b>SUPA SAYA</b> LUX.<br>Citron , pomme verte, mediterranean tonic         | 12.- |
| <b>ADAMUS</b> POR.<br>Hibiscus, orange, citron jaune, mediterranean tonic  | 15.- |
| <b>GOLD GRAIL</b> POR.<br>Tonka, orange, clémentine tonic                  | 14.- |
| <b>THE BOTANIST</b> UK.<br>Lavande, romarin, elderflower tonic             | 13.- |
| <b>PANDA GIN</b> BEL.<br>Basilic, framboise, gingembre, indian tonic       | 15.- |
| <b>TRANQUEBAR</b> DEN.<br>Cannelle, citron jaune, indian tonic             | 13.- |
| <b>CRESPO</b> EQU.<br>Mace, citron orange, mediterranean tonic             | 13.- |
| <b>LONDON N°3</b> UK.<br>Genievre, pamplemousse, indian tonic              | 13.- |
| <b>HENDRICK'S</b> SCO.<br>Poivre de Jamaïque, concombre, elderflower tonic | 13.- |

## MORE GINS

**over 100 GINS BEHIND THE BAR**

Ask for your favorite & our suggestion

# VERMOUTHS & TONIC



|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| <b>BELSAZAR ROSE</b> GER.                  | 10.- |
| Framboise, pamplemousse, indian tonic      |      |
| <b>OTTO'S ATHENS</b> GR.                   | 10.- |
| Romarin, citron jaune, mediterranean tonic |      |
| <b>NOILLY PRAT</b> FR.                     | 10.- |
| Raisin blanc, laurier, indian tonic        |      |
| <b>DEL PROFESSORE ROSSO</b> IT.            | 10.- |
| Orange, camomille, indian tonic            |      |
| <b>CARPANO ANTICA FORMULA</b> IT.          | 11.- |
| Orange, cannelle, indian tonic             |      |
| <b>LA QUINTINYE BLANC</b> FR.              | 10.- |
| Lavande, citron jaune, elderflower tonic   |      |
| <b>CARLO ALBERTO BIANCO</b> IT.            | 11.- |
| Thym, cardamome, mediterranean tonic       |      |
| <b>MARTIN AMBRATO</b> IT.                  | 12.- |
| Citron, vanille, indian tonic              |      |

# AMAROS & APERITIFS

|                        |     |
|------------------------|-----|
| <b>MONTENEGRO</b>      | 9.- |
| <b>NONINO LUCANO</b>   | 9.- |
| <b>FERNET BRANCA</b>   | 8.- |
| <b>AMARO ANGOSTURA</b> | 9.- |
| <b>GANCIA</b>          | 9.- |
| <b>SUZE</b>            | 8.- |
| <b>CYNAR</b>           | 8.- |
| <b>PICON AMER</b>      | 8.- |
| <b>CAMPARI</b>         | 8.- |
| <b>MARTINI BITTER</b>  | 9.- |

# BIO, BIODYNAMIQUES, NATURELS

## N O S V I N S

|                                                      | V    | ¼ | ½ | B    |
|------------------------------------------------------|------|---|---|------|
| <b>BULLES</b>                                        |      |   |   |      |
| 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.- |

|                                                         |       |        |      |      |
|---------------------------------------------------------|-------|--------|------|------|
| <b>BLANC</b>                                            |       |        |      |      |
| Andert Josef Reserve Pinot Gris Ger. <b>Bio.</b>        | 6.-   | 10,5.- | 20.- | 25.- |
| Collefriosio Filare Trebbiano d'Abruzzo It. <b>Bio.</b> | 8.-   | 13.-   | 25.- | 48.- |
| La Cave de Paname en blanc <b>Bio.</b>                  | 7,5.- | 12.-   | 23.- | 35.- |

|                                                              |       |        |      |      |
|--------------------------------------------------------------|-------|--------|------|------|
| <b>ROUGE</b>                                                 |       |        |      |      |
| Chabawine Merlot Fr. <b>Bio.</b>                             | 6.-   | 10,5.- | 20.- | 25.- |
| Primitivo Puglia Cantina Sampietrana Carlone It. <b>Bio.</b> | 7.-   | 11.-   | 21.- | 26.- |
| La Cave de Paname en rouge <b>Bio.</b>                       | 7,5.- | 12.-   | 23.- | 35.- |

|                                                                     |  |  |  |      |
|---------------------------------------------------------------------|--|--|--|------|
| 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.- |
| Michel Gassier Nostre Pais Costières de Nîmes Fr. <b>Bio.</b>       |  |  |  | 33.- |
| Nat'Cool "Drink me" Dirk vand er Niepoort Bairrada Por. <b>Bio.</b> |  |  |  | 42.- |

|                                                   |       |        |      |      |
|---------------------------------------------------|-------|--------|------|------|
| <b>ROSE</b>                                       |       |        |      |      |
| Chateau Gabriel Côtes de Provence Fr. <b>Bio.</b> | 6.-   | 10,5.- | 20.- | 25.- |
| La Cave de Paname en rosé <b>Bio.</b>             | 7,5.- | 12.-   | 23.- | 35.- |
| Miraval Fr. / Miraval Magnum Fr. <b>Bio.</b>      |       |        | 45.- | 90.- |

# SPIRITS

## VODKA

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Grey Goose / ELIT Mansfeld | 11.- |
| 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

|                           |      |
|---------------------------|------|
| 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.- |

## 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        | 7.- |
| Jaegermeister/ Get 27            | 7.- |
| Kalhua/ Patron XO Café/ Bailey's | 9.- |
| Amaretto                         | 7.- |
| Averna                           | 7.- |

## ANIS

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

# 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) <b>SPECIALS</b> | 4.-   |
| Irish Coffee                                                                    | 8.-   |
| Espresso Coretto                                                                | 3,9.- |
| Matcha Latte                                                                    | 4,5.- |

## THES

### 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

Pomme, Orange, Ananas, Ace, Pêche, Tomato 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.-





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, vinaigrette moutardée 14.5.-

## LE SALMON POKE BOWL

Saumon mariné, kale, avocat, noix de cajou caramélisées, boulghour, quinoa, kale, ananas, edamame, concombre, algues nori, vinaigrette soja 17.5.-

## DETOX HALLOUMI BOWL

Halloumi grillé, avocat, kale, noix, potiron braisé, boulghour, , quinoa, poire, brocoli, brocoli pickles, radis, vinaigrette au gingembre 14.5.-

# SPECIALS

## LE TARTARE

Tartare de viande de bœuf luxembourgeoise coupée au couteau, caviar d'aubergines, potiron, huile de laurier 13.5.-

## LE CARPACCIO SAUMON GRAVLAX

Carpaccio de saumon gravlax à la betterave, betteraves, mâche, roquette, chutney de tamarin 15.-

## 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 SAN SEBASTIAN

Pavé de cabillaud rôti au four, sauce aux poivrons braisés, chorizo, piment doux, pommes de terres écrasées à l'huile d'olive 15.-

# OEUFS

## LA TCHATCHOUKA

Oeufs bio pochés, tchatchouka aux poivrons, tahiné, coriandre, pois chiches caramélisés 13.5.-

## LES CURRY EGGS

Oeufs bio pochés, curry jaune au lait de coco, kale, épinards, pois chiche, crêpes feuille de brick 14.-

# FOUR & AMOUR

## **LES MAC & CHEESE & TRUFFE**

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

15.-

## **LES CHAMPIGNONS RÔTIS**

Girolles, pleurotes, champignons de Paris, oignons grelots, navets, carottes pickles, riz noir soufflé

14.5.-

## **LE PARMENTIER MEATBALLS BUTTERNUT**

Purée de butternut, boulettes de veau aux oignons, noix de muscade & thym

16.-

# TOASTS & CROQUES

## **L'AVOCADO TOAST**

Pain toasté à l'huile d'avocat, purée d'avocat, chou kale, avocat frais, betterave, shiso, tomates séchées

13.5.-

## **LE PERFECT STEAK**

Filet de boeuf de 160gr. cuit à 65°, swiss cheese, poivrons grillés dans une baguette artisanale toastée

15.-

## **LE CROQUE COMTE**

Jambon blanc, comté, œuf, moutarde de Dijon

11.-

## **LE "BAD ASS TRUFFLE GRILLED CHEESE SANDWICH"**

Mozzarella, Monterey Jack, tartuffade, truffe fraîche

14.5.-

# ACCOMPAGNEMENTS

## **PETITES POMMES DE TERRE ROTIES**

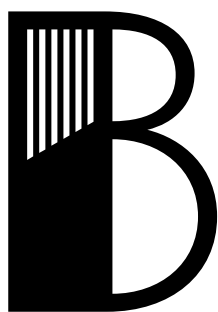
4.5.-

## **PETITE CAESAR AUX RADIS, CROUTONS DE PAIN COMPLET & MIMOLETTE**

4.5.-

## **FENOUIL & TOPINAMBOURS RÔTIS, SUC D'ORANGE**

4.5.-



COMME BRUNCH

# LE SUCRÉ

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>LA VIENNOISERIE</b> croissant, pain au chocolat, pain au raisin, pastel de nata       | 2.-   |
| <b>LE BROWNIE</b> au noix de pécan, crémeux au chocolat, hibiscus et caramel salé        | 7,5-  |
| <b>LE GRANOLA</b> yaourt au lait de coco, fruits de saison & sirop d'érable              | 7,5-  |
| <b>L'ACAÏ BOWL</b> fruits frais, noix de coco, chocolat noir, céréales                   | 10,5- |
| <b>LES BLUEBERRY PANCAKES</b> mascarpone au citron, réduction de mûres & mûres fraîches  | 9,5-  |
| <b>LE PARDON MY FRENCH TOAST</b> viennoiserie pain perdu, crème anglaise au lait de coco | 6,5-  |
| <b>LA MONKEY GAUFFRE</b> à la banane, beurre de cacahuètes et sirop d'érable             | 8.-   |

# LE SALÉ

|                                                                                                                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>LA DETOX HALLOUMI BOWL</b><br>Halloumi grillé, avocat, noix, potiron braisé, poire, brocoli, brocoli pickles, radis, vinaigrette au gingembre                 | 14,5- |
| <b>LA SUPERFOOD POULET</b><br>Suprême poulet jaune, épinards, roquette, iceberg, grenade, fromage de brebis, noix torréfiées, patates douces rôties, pomme verte | 14,5- |
| <b>LE VEGAN CLUB SANDWICH</b><br>Pain sans gluten, praliné de noix de cajou, tofu fumé, betterave, roquette, mayonnaise vegane, fenouil, chips panais            | 12,5- |
| <b>LE CROISSANT SANDWICH</b><br>Croissant toasté, marmelade de tomates, chèvre frais, roquette, romarin                                                          | 11.-  |
| <b>LE BREAKFAST BURRITO</b><br>Burrito aux oeufs brouillés, fromage frais, purée d'avocat, patate douce & épinards                                               | 12,5- |
| <b>LE "MAC &amp; TRUFFES &amp; DOUBLE CHEESE GRILLED SANDWICH"</b><br>Sandwich de fromages grillé aux macaroni truffés                                           | 14,5- |

# LES LIMONADES

|                                                                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>BERRY IS THE NEW BLACK</b><br>Limonade shrub de mûres, sirop de miel                                                    | 4.-   |
| <b>CHERIE CHERRY</b><br>Limonade shrub de cerises amarena, sirop de rose                                                   | 4.-   |
| <b>LITCHI CHAI ICED TEA</b><br>Thé glacé litchée, sirop de rose, chai                                                      | 4.-   |
| <b>SPICY PASSION</b><br>Limonade fruit de la passion, habanero                                                             | 4.-   |
| <b>GINGER LILY</b><br>Ginger ale made in Paname                                                                            | 4.-   |
| <b>DETOX PANAME CHIA</b><br>Limonade aux écorces de citrons jaunes & graines de chia                                       | 4.-   |
| <b>PUNCH MATE</b><br>Club mate servi avec fruits frais, concombre, menthe                                                  | 6.-   |
| <b>CUCUMIS</b><br>Limonade au concombre                                                                                    | 6.-   |
| <b>ORANGEADE / CITRONNADE / FRAMBOISADE</b><br>Limonade maison orange, citron vert, framboise, avec gingembre frais, agave | 4.-   |
| <b>FRUITS PRESSES</b><br>Orange/ citron /pamplemousse                                                                      | 4,5.- |

# LES OEUFS

## ARE YOU READY TO SCRAMBLE

14.-

Oeufs bio luxembourgeois brouillés, champignons poêlés, herbes, chips de bacon, toast 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, crème fraîche, marmelade au bacon bourbon, roquette

## LADY LAMA

13,5-

Oeufs bio luxembourgeois pochés, quinoa, patates douces, avocat, coriandre, grenade, cancha, piment confit

## LES PASTRAMI BENEDICTES

14,5-

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, toast avocat, roquette, feta & grenade

## LE POPEYE BOWL

13,5-

Oeufs bio luxembourgeois pochés, épinards, lentilles noires, feta, avocat, cébettes, oeufs pochés, graines de courges

# LES COCKTAILS & BUBBLES

## PORNSTAR MARTINI ... WITH A KICK

11,5-

Pisco, fruit de la passion, tincture piment habanero, sirop de vanille, bitters chocolat

## IT IS THYME FOR A PALOMA

11,5-

Tequila Don Julio, pamplemousse, citron vert, tincture de thym frais, sirop de rose

## ESPRESSO MARTINI

11,5-

Grey goose vodka, double espresso, liqueur de café

## PANAME STRAWBERRY SPRITZ

11.-

Aperol infusé à la fraise, Brockmann's gin, elderflower tonic, spumante, bitters gingembre

## FRENCH PIMM'S

11.-

Pimm's, gingembre frais, concombre, feuilles de menthe, agrumes, prosecco

## BLOODY PANAMARY

11,5-

Vodka, jus de tomate, bitters celery, concombre, piment d'espelette

## KEEP YOUR ROSES

11.-

Clover gin, liqueur de fleurs maison, rosé, bitters rhubarbe, mediterranean tonic

## MIMOSA Orange fraîche, grand marnier & prosecco

10.-

## 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.- |

# DESSERTS

## **LA PAVLOVA IS BACK**

Meringues noix de coco, fromage frais, coulis mangue & fruit de la passion 8.-

## **LE POT CHOCOLAT ORANGE**

Pot crémeux au chocolat, sablé chocolat, orange sanguine, noisettes 8.-

## **LA BERGAMOTE**

Sorbet Bergamote, liqueur de bergamote, livèche & zestes d'agrumes 8.-

# A PARTAGER

à partir de 15:00

## **LA PLANCHE PANAME**

Jambon cuit, saucisson sec, mortadelle, comté, mimolette, chèvre affiné 18.-

## **LA PLANCHE MEZZE-DITERRANEE**

Hummus, aubergines grillées, fêta aux herbes, olives marinées 17.-

## **IBIZA PLANCHA**

Pan Tomato & Serano 18.-

## **DOUBLE TRUFFLE ....DOUBLE TROUBLE**

Grilled cheese & truffle sandwich & Mac&cheese truffle grilled cheese sandwich 20.-

## **LA PLANCHE FROMAGE**

Tome, mimolette, comté, chèvre, miel, fruits secs 16.-