



PANORAMA

CITADELLE - NAMUR

LA CARTE & LES VINS



POUR L'APÉRO À PARTAGER

Edamame, fleur de sel	10,00€
Croustillants de crevettes Nobashi, shiso, mousseline aigre-douce	16,00€
Calamars frits, mayonnaise shichimi	14,00€
Chicken wings, saveur citronnée	10,00€
Fishsticks de saumon, sauce ponzu	15,00€
Feuilletés de Petits Gris de Namur, beurre à l'ail	12,00€
Duo empanadas pollo ricotta epinard chimichurri jalapenos	14,00€

LES ENTRÉES

Croquettes de crevettes grises - persil frit citron, crevettes grises	18,00€
Fondus au fromage Vieux Bruges - persil frit citron	16,00€
Asperges blanches des dunes à la flamande - œuf dur, beurre, persil, muscade	17,00€

NOTRE FOUR A BOIS FLAMMEKUECHE

Tarte flambée tradition	13,00€
Tarte flambée gratinée	14,00€
Tarte flambée saumon	15,00€

NOS POISSONS

Tartare de thon rouge - Façon «américain», sucrine, frites	29,00€
Duo de solettes meunière - Légumes de saison, purée de mousseline	29,00€
Dos de cabillaud - Asperges des dunes, béarnaise de crevettes grises	28,00€
Saumon cuit sur peau - Teriyaki, légumes verts de saison, oignons frits, coriandre, cébette, cacahuètes, sésame	26,00€

NOS VIANDES

Tartare de bœuf - Façon «américain», sucrine, frites	20,00€
Filet pur de bœuf grillé - Poivre vert crème ou béarnaise , sucrine, frites	39,00€



NOS PLATS À PARTAGER

La burrata (2 pers) Tomates «Héritage», asperges grillées, avocat, pastèque, concombre, fraises, oignons rouge, olives, croûtons de pain à l'ail, chlorophylle basilic, chili flakes	19,00€
Le canard laqué (2 pers) Mélange de pousses, mizuna, mangue, fruits de la passion, grenade, orange, pastèque, oignons rouges, cacahuètes, combava, menthe, coriandre, hoisin	37,00€
Aubergine miso (2 pers) Anguille fumée, foie gras, sésame, katsuobushi, nori, combava, tomate	21,00€
Tartare d'Hamachi (2 pers) Jalapenos, nori, concombre, tacos, sésame	20,00€
Ravioles de langoustine (2 pers) Foie gras, consommé blanc, feuilles de kafir, choux blanc, poivre vert	24,00€
Bar cuit à la vapeur (2 pers) Bouillon saké, mirin, soya, ail frit, piment yuzu	32,00€
Spare-ribs de porc laqué (2 pers) Cébette, sésame, oignons frits, cacahuètes, frites	27,00€
Epaule d'agneau de lait confite et rôtie (4 pers) Zaatar, tzatziki, giros, harissa, coriandre et menthe	59,00€
Entrecôte de bœuf grillé 350gr (2 pers) Servie sur planche, légumes de saison grillés et confits, pommes grenailles, chimichurri	39,00€
Poulet rôti entier Label Ardennes 1,3kg (2-4 pers) Légumes de saison, pommes grenailles, jus de rôti	50,00€
Salade caesar poulet/crevettes nobashi (2 pers) Salade romaine, poulet, crevettes nobashi, anchois, parmesan, croûtons	24,00€



NOS KIDS

Boulet à la liégeoise	13,00€
Coquillettes jambon fromage	13,00€

LES DESSERTS

Gaufres de Bruxelles - sucre, Chantilly	9,00€
Gaufres de Bruxelles - chocolat, Chantilly	9,00€
Crêpes sucre - cassonade, Chantilly	8,00€
Crêpes Mikado - glace vanille, chocolat chaud, Chantilly	9,50€
Île flottante - caramel beurre salé, bière brune	10,00€
Ananas à la Broche - jus épicié au rhum, crème avocat, sorbet mangue	11,00€
Baba au Rhum - Appleton Estate Rare Blend 12 ans, raisins macérés	11,00€
Glace Brésilienne - glace vanille, moka, pralin, caramel, Chantilly	11,00€
Glace Dame Blanche - glace vanille, chocolat chaud, Chantilly	11,00€

LES VÉRITABLES FRAISES DE WÉPION

Crêpe, glace vanille, fraises, Chantilly	12,50€
Gaufre, fraises, sucre, Chantilly	12,50€
Coupe Melba façon Pavlova Glace vanille, fraises, éclats de Meringue, Chantilly	12,50€



LES BOISSONS

APÉRITIFS

Campari	8,00€
Ricard	8,50€
Spritz	11,00€
Pisang Ambon	8,00€
Kir vin blanc	6,50€
Kir royal	9,00€
Prosecco ville d'Arfanta Brut Millesimato	8,00€
Champagne Inspiration 1818 by Billecart-Salmon	14,00€
Vin moelleux Gascogne Domaine Ferret	6,00€
Martini blanc	7,00€
Martini rouge	7,00€
Pineau blanc Château Belle-vue	7,50€
Porto rouge Tawny Cabraco	8,00€
Picon Amer	8,50€
Lillet Tonic	8,50€

BIÈRES EN BOUTEILLES

Duvel	5,50€
Orval	6,00€
Blanche de Namur	4,00€
Chimay Bleu	5,50€
Grimbergen Brune	5,00€
Hapkin Ipa	5,50€
Carlsberg NA	3,50€
Desperados	5,00€
St-Feuillien Grand-Cru	5,50€
Chouffe Blonde	4,50€
Cristal Extra	4,00€

BIÈRES AU FÛT

La Pano	5,00€
Hapkin	5,00€
Grimbergen Blonde	4,50€
Kriek	4,00€
Cristal	3,30€
Houppes	5,00€

SOFTS

Coca	3,50€
Coca Zero	3,50€
Fanta	3,50€
Sprite	3,50€
Tonic Nordic	3,50€
Minute Maid orange	3,50€
Minute Maid pomme cerise	3,50€
Jus artisanal	4,50€
Pomme trouble / Tomates / Pamplemousse / Provençal	
<small>(Les pressoirs de provence des jus nés au coeur des vergés de provence, naturalité,authenticité, respect du produit et du terroir)</small>	
Cécemel	3,50€
Fuze Tea	3,50€
Fuze Tea pétillant	3,50€
Orange pressée	7,00€
Citron pressé	7,00€
Thomas Henry (premium tonic)	4,00€

LES EAUX

Chaufontaine bleu 25 / 50 cl	3,30€ / 5,50€
Chaufontaine verte 50 cl	5,50€
Chaufontaine rouge 25 / 50 cl	3,30€ / 5,50€

BOISSONS CHAUDES

Café Lungo Antilla	3,50€
Espresso	3,50€
Cappuccino viennois	4,50€
Cappuccino italien	4,50€
Décaféiné	3,50€
Latte macchiato	4,50€
Latte macchiato caramel beurre salé	5,50€
Latte macchiato noisette	5,50€
Latte macchiato speculoos	5,50€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat viennois	4,50€
Irish coffe	10,00€
French coffee	10,00€
Italian coffee	10,00€
The Artisanal (teatower)	3,50€

ALCOOLS

Vodka Eristoff	8,50€
Vodka Grey Goose	10,00€
Bacardi Carta Blanca	8,50€
Bacardi Quattro	9,00€
Gin Bombay Sapphire	9,00€
Gin 1 cru Bombay Sapphire	13,00€
Gin Popol (premier gin belge de distillation de fruits)	15,00€
Gin Bulldog	11,00€
Gin Bombay Bramble	10,00€
Whisky William Lawson	8,50€
Whisky Nikka	12,00€
Whisky Dewars 12 ans	12,00€
Rum Bellevoy blanc	16,00€
Rum Dictator 20 ans	15,00€
Rum Diplomatico 12 ans	13,00€
Rum Nation Guatemala	14,00€
Bourbon Jack Daniels	9,00€
Accompagnement soft	2,50€
Tequila Patron	11,00€



DIGESTIFS

Cognac Château de Montifaud	
· VS	9,00€
· VSOP	13,00€
· XO	15,00€
Calvados Château du Breuil	9,00€
Calvados Château du Breuil 8 ans	9,00€
Grappa Prosecco Alexander	9,00€
Grappa Bottega Fraganze	12,00€
Grappa Bottega Vendemia tardiva	11,00€
Limoncello	7,50€
Amaretto Academia	8,00€
Sambuca Molinari	8,50€
Poire cognac Heinrich	8,00€
Cointreau	8,50€
Bailey's	8,00€
Framboise Sauvage Alsace Kurhi	10,00€
Poire Alsace Kuhri	10,00€
Vieille Prune de Souillac	13,00€
Marc de Bourgogne Hospices de Beaune Jacoulot	13,00€
Bas Armagnac Ch. de Laubade	9,00€

NOS LIQUEURS

(DE LA MAISON JACOULOT EN BOURGOGNE)

Lemon Jacoulot	8,00€
Poire Jacoulot	8,00€
Prunelle Jacoulot	9,00€

COCKTAILS (FROM BOTANICAL BY ALFONSE)

Mojito	12,00€
Mojito fraises	13,00€
Sangria	10,00€
Sangria 1l	30,00€
Saint-Germain Spritz	10,00€
Margarita	12,00€
Jamaican mule	12,00€
Gin Pano	12,00€

MOCKTAILS

Vibrante	7,00€
Floréal	7,00€
Gin (sans alcool) Botaniets	12,00€
Spritz	7,00€
Mojito Na	7,00€
Mojito fraises Na	9,00€

NOS CHARTREUSES

Chartreuse verte	11,00€
Chartreuse jaune	11,00€
Chartreuse MOF (Meilleur ouvrier de France)	13,00€
Chartreuse VEP	25,00€





route Merveilleuse 82, 5000 Namur | info@panorama.be | panorama.be

Ouvert tous les jours - midi et soir