



PANORAMA
CITADELLE - NAMUR

POUR L'APÉRO À PARTAGER

Edamame, fleur de sel	10,00€
Edamame au robatta, piment, ail	10,00€
Crevettes Nobashi croustillantes Mousseline aigre-douce, fruit de la passion	16,00€
Calamars frits Mayonnaise Shichimi	14,00€
Croquettes de gibier Cassis, poivrade aux épices, ghoa cress, marmelade d'agrumes	18,00€
Octopus à la plancha Epices cajun, relish, mayonnaise Jalapenos, menthe, combava	19,00€
Wings de poulet croustillant et caramélisé Dakgangjeong, cacahuète, sésame, ghoa cress	12,00€
Patates éclatées Sauce shimichi, cébette	12,00€

FLAMMEKUECHE

Tarte flambée tradition	13,00€
Tarte flambée gratinée	14,00€
Tarte flambée saumon	15,00€
Tarte flambée, truffe, épinard, pignons de pin, persil	16,00€

ENTREES

Croquettes de crevettes grises (2 pc) Persil frit, citron	18,00€
Fondus au fromage Vieux Bruges (2 pc) Persil frit, citron	16,00€
Carpaccio de boeuf Wagyu dry aged Parmesan, roquette, sauce Harry's Bar	27,00€
Ravioles de homard Emulsion Nantua	24,00€
Sashimi de Saint-Jacques Truffe, yuzu, jeunes pousses	25,00€
Tataki de thon rouge Vinaigrette Thai	24,00€

Moules de cordes Mousseline coco, coriandre, piment, ciboule	21,00€
Saint-Jacques rôties, foie gras poêlé Confit de chicon, miso, sésame, katsuobuchi	25,00€
Caesar pulled poulet Salade romaine, parmesan, oignon rouge, oeuf parfait, croûton à l'ail, petits de Paris, bacon	24,00€

POISSONS

Duo de solettes meunières Epinard, purée au beurre	29,00€
Tartare de thon Sucrine, frites	29,00€
Turbotin Champignons de saison, amandes féves des marais, grenailles, béarnaise de homard	32,00€
Dos de cabillaud Teriyaki, légumes verts de saison, oignons frits, coriandre, cébette, cacahuète, sésame	31,00€
Bar vapeur Laitue de mer, cresson, épinard, beurre blanc	32,00€
Lotte rôtie, foie gras poêlé Chicons confits, sauce périgourdine, purée au beurre	32,00€

VIANDES

Spare ribs de porc laqué Cébette, sésame, oignons frits, cacahuètes, frites	27,00€
Entrecôte Black Angus (350 g) Sauce béarnaise ou poivre vert, frites, salade verte	39,00€
Crispy de volaille Mangue curry, salade de choux, pain papadam	27,00€
Burger Wagyu Béarnaise de homard, feuilles de chêne, oignons caramélisés, frites	24,00€
Filet de biche Royale aux épices, marmelade d'agrumes, croquettes des gigues, soubise, betterave rouge	35,00€
Canard Dam-Dam Agrumes, tomates cerises, mayonnaise japonaise, riz	29,00€

NOS KIDS

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

DESSERTS

Flammekueche Nutella Sucre chantilly	9,00€
Gaufre de Bruxelles Sucre chantilly	9,00€
Gaufre de Bruxelles Pomme caramélisée, caramel beurre salé, chantilly, spéculoos	13,00€
Gaufre de Bruxelles Chocolat, chantilly	10,00€
Crêpe Sucre, cassonade, chantilly	8,00€
Crêpe Mikado Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	10,00€
Glace Brésilienne Glace vanille, moka, pralin, caramel, chantilly	11,00€
Glace Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	11,00€
Moelleux au chocolat Glace banane	11,00€
Île flottante Caramel beurre salé, bière brune	10,00€

Tous nos plats peuvent également être servis
en déclinaison « à partager »

Demandez conseil à notre personnel de salle

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€
Hapkin Ipa	5,50€
Cristal	3,50€
Desperados	5,00€
St-Feuillien Grand-Cru	5,50€
Chouffe Blonde	4,50€
Cristal Extra	4,00€
Kriek	4,00€

BIÈRES AU FÛT

La Pano	5,00€
Hapkin	5,00€
Grimbergen Blonde	4,50€
Cristal	3,30€
Houpe	5,00€
Grimbergen hiver	4,50€

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	
(Les pressoir de provence des jus nés au coeur des vergés de provence, naturalité,authenticité, respect du produit et du terroir)	
Cécemel	3,50€
Fuze Tea pêche	3,50€
Fuze Tea pétillant	3,50€
Orange pressée	7,00€
Citron pressé	7,00€
Thomas Henry (premium tonic)	4,00€

LES EAUX

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

BOISSONS CHAUDES

Café Lungo Antilla	3,50€
Espresso	3,50€
Cappuccino viennois	4,50€
Cappuccino italian	4,50€
Décaféiné	3,50€
Latte macchiato	6,50€
Latte macchiato caramel beurre salé	7,50€
Latte macchiato noisette	7,50€
Latte macchiato speculoos	7,50€
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€
Hot Popol	11,00€
Jus de pomme chaud, gin, thym, gingembre	

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 macération 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€
Whisky 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	11,00€
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€

COCKTAILS

(FROM BOTANICAL BY ALFONSE)

Mojito	12,00€
Saint-Germain Spritz	10,00€
Margarita	12,00€
Jamaican mule	12,00€
Cocktail Pano	12,00€
Sangria	9,00€

MOCKTAILS

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

NOS CHARTREUSES

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

NOS LIQUEURS

(DE LA MAISON JACOULOT EN BOURGOGNE)

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

CAMPARI