

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€
Cristal	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€
Houpe	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	
(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	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 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€
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	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 fraises	13,00€
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€
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€

NOS LIQUEURS

(DE LA MAISON JACOULOT EN BOURGOGNE)

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





PANORAMA

CITADELLE - NAMUR

De 12h à 15h et de 18h30 à...

LA CUISINE DU PARTAGE

Edamame Fleur de sel	10€
Crevettes Nobashi croustillantes Mousseline aigre-douce, fruit de la passion	16€
Calamars frits Mayonnaise Shichimi	14€
Octopus à la plancha Sauce vierge, yaourt, pecorino, chorizo, basilic	19€
Burrata Tomates Héritage, asperges grillées, avocat, pastèque, fraises, chlorophylle basilic	19€
Le croque « bikini » Pain ciabatta toasté, tartufata, jambon Serrano, mozzarella, chips, tomate, ail, huile d'olives	16€
Canard laqué Mélange de pousses, mangue, fruit de la passion, grenade, pamplemousse, combava, coriandre	37€
Petits Gris de Namur en feuilletés Beurre à l'ail	14€
Caesar pulled poulet Salade romaine, parmesan, oignon rouge, oeuf parfait, croûton à l'ail, petits de Paris, bacon	24€
Gaufre de Bruxelles « Gaufres & Waffles » façon Cannibale Américain préparé	15€

FLAMMEKUECHE

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

NOS KIDS

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

DESSERTS

Gaufre de Bruxelles Sucre chantilly	9€
Gaufre de Bruxelles Fraises, sucre, chantilly	13€
Gaufre de Bruxelles Chocolat, chantilly	9€
Crêpe Glace vanille, fraises, chantilly	13€
Crêpe Sucre, cassonade, chantilly	8€
Crêpe Mikado Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	10€
Coupe Melba façon Pavlova Glace vanille, fraises, éclats de meringue, chantilly	12€
Glace Brésilienne Glace vanille, moka, pralin, caramel, chantilly	11€
Glace Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	11€

NOS VINS

Verre de vin rouge, rose ou blanc	5,00€
Pot lyonnais	16,00€

Retrouvez l'entièreté de notre carte de vins en scannant ce QR code

