



APÉRITIFS

Campari	8,00€
Ricard	8,50€
Pisang Ambon	8,00€
Verre de vin blanc moelleux	7,50€
Kir vin blanc	7,00€
Kir royal	10,00€
Coupe de Prosecco	8,00€
Coupe de Champagne (Inspiration 1818 by Billecart-Salmon)	16,00€
Martini blanc	7,00€
Martini rouge	7,00€
Pineau des Charentes blanc	7,50€
Porto rouge Tawny Cabraco	8,00€
Picon vin blanc	8,50€
Lillet Tonic	9,00€
Batida	8,00€

GINs

Gin Bombay Sapphire	10,50€
Gin Bulldog	12,50€
Gin Mare	12,50€
Gin Popol (groseilles/basilic) ou (thym/gingembre)	12,50€
Gin Panda	12,50€
Gin Copperhead original	12,50€
Gin Tchin des Ardennes (au charbon végétal)	12,50€

COCKTAILS

Cocktail Pano	12,00€
Apérol Spritz	12,00€
Campari Spritz	12,00€
Saint-Germain Spritz	12,00€
Negroni	12,00€
Mojito	12,00€
Jamaïcain Mule / Moscow Mule	12,00€
Espresso Martini	12,00€
Pornstar	14,00€
Amaretto sour	10,00€
Whisky sour	10,00€
El Diablo (Tequila, crème cassis, citron vert, ginger beer)	12,00€
Lynchburg lemonade (Jack Daniel, cointreau, citron, sirop sucre, sprite)	14,00€

ALCOOLS

Vodka blanche Eristoff	8,50€
Vodka Grey Goose	12,00€
Bacardi Carta Blanca (blanc)	8,50€
Bacardi Cuatro (brun)	9,00€
Whisky William Lawson	8,50€
Bourbon Jack Daniel's	9,00€
Get 27	9,00€
Accompagnement soft	2,50€

TONIC FEVER-TREE EN ACCOMPAGNEMENT

Méditerranéan	2,50€
Raspberry	2,50€
Clémentine	2,50€



SOFTS

Coca-Cola	3,80€
Coca-Cola zero	3,80€
Fanta orange	3,80€
Sprite	3,80€
Tonic «Royal Bliss»	4,00€
Tonic Agrumes «Royal Bliss»	4,00€
Sélection tonics "Fever-Tree"	5,00€
· Méditerranéen	
· Pink grapefruit	
· Raspberry	
· Ginger beer	
· Clémentine	
Lemonaide Bloodorange (bio)	5,00€
Lemonaide Passionfruit (bio)	5,00€
Fuze Tea pêche	4,00€
Fuze Tea pétillant	4,00€
Minute Maid orange	4,00€
Minute Maid pomme-cerise	4,00€
Jus artisanal (by les Pressoirs de Provence)	5,00€
Pomme trouble / Tomate / Pamplemousse	
Looza ananas	4,00€
Orange pressée	8,50€
Citron pressé	8,50€
Cécemel	4,00€

LES EAUX

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

MOCKTAILS

Mojito	7,00€
Spritz	8,00€
Vibrante (Martini rouge sans alcool)	8,00€
Floréal (Martini blanc sans alcool)	8,00€
Crodino Tonic	8,00€
Gin Copperhead (sans alcool), tonic	12,00€
Pisang orange (sans alcool)	9,00€
Sunrise (sans alcool)	8,00€

BIÈRES EN BOUTEILLES

Philomène Céleste (Bière locale)	6,50€
Duvel	6,50€
Blanche de Namur	5,00€
St-Feuillien Grand-Cru	6,50€
Chouffe blonde	6,50€
Cristal extra	5,00€
Carlsberg sans alcool	4,00€

BIÈRES AU FÛT (25CL)

La Pano (by la Houppel)	6,00€
Houppel	6,00€
Philomène florale (bière locale)	6,00€
Grimbergen hiver 	6,00€
Grimbergen blonde	5,00€
Cristal 25cl / 50cl	4,00€ / 7,00€

BIÈRES TRAPPISTES

Chimay Bleue	6,00€
Triple westmalle	7,00€
Triple westmalle Extra	7,00€
Orval	7,00€



NOS VINS

Verre de vin rouge, rose ou blanc	6,00€
Pot lyonnais 50cl	16,00€

NOS CHARTREUSES

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

BOISSONS CHAUDES BY CAFÉS ANTILLA

Lungo	4,00€	Thé artisanal (teatower)	3,80€
Espresso	4,00€	Thé menthe fraîche	4,00€
Cappuccino viennois (crème fraîche)	4,80€	Hot Popol (gin thym/gingembre, jus de pomme)	12,00€
Cappuccino italian (mousse de lait)	4,80€	Irish coffee (whisky)	13,00€
Décaféiné	4,00€	Italian coffee (amaretto)	13,00€
Latte macchiato	6,50€	French coffee (cognac)	13,00€
Latte macchiato Caramel beurre salé / Noisette / Spéculoos Pop-corn / Vanille	7,50€	Jamaïcan coffee (rhum)	13,00€
Cécémel chaud	4,00€	Baileys coffee	13,00€
Cécémel viennois	5,00€	Vin chaud du Pano	8,00€
Choco Pano (Mug de lait chaud et son bâtonnet chocolat) Supplément chantilly +1,50€	6,00€		

CAMPARI



POUR L'APÉRO À PARTAGER

Brocolinette Mayonnaise padron, quinoa soufflé, coco, ghoa cress	13,00€
Crevettes Nobashi croustillantes Mousseline aigre-douce, fruit de la passion	22,00€
Calamars frits Mayonnaise Shichimi	18,00€
Croquettes de gibier gel cassis, nougatine, shiso pourpre	22,00€
Jambon Bellota Serrano Tomagrette, pain coca	25,00€
Smash gyros Bubu arare, tzatziki, grenade, zaatar	19,50€

AU FOUR À BOIS

Tarte flambée tradition	17,00€
Tarte flambée gratinée	18,00€
Tarte flambée saumon , chlorophylle aneth, graines de moutarde	19,00€
Tarte flambée raclette , champignons de saison, fromage raclette, guanciaie, épinards	21,50€
Tartiflette reblochon , champignons de saison, ratte, oignon blanc, crème fraîche, lardon, jambon de savoie salade de blé aux noix	26,00€



ENTREES

FROIDES

Huître Ostral Regal creuses (6 pc ou plus)	39,50€
Tataki de thon Wasabi, sakura, avocat, fèves de soja grillées, mélisse tobiko	21,00€
Saint-Jacques Italicus, coco, yuzu, fenouil, céleri vert, pomme, huile livèche, combava (3 pc)	28,50€
Bœuf Wagyu Dry Age en carpaccio Parmesan, roquette, feuilles de câpres - avec râpé de truffe : supplément +10,00€	22,00€

CHAUDES

Dumpling de langoustine et crevettes Nobashi Consommé de canard laqué, anguille fumée, edamame, cébette, black fungi	21,00€
Croquettes de crevettes grises (2 pc) Persil frit, citron	24,00€
Fondus au fromage Vieux Bruges (2 pc) Persil frit, citron	18,00€
Frémie d'huîtres Epinard, laitue de mer, criste-marine	25,50€
Saint-Jacques Beurre de rattes fumées, chlorophylle persil, caviar Dauricus (3 pc)	39,50€
Œuf parfait Ragoût de cèpes, émulsion d'oignon des Cévennes rôti, réglisse	19,50€
Poêlée de cuisses de grenouilles, beurre à l'ail, amandes, herbette	21,50€

POISSONS

Sole taille 3 (1 pc) Epinards, purée au beurre	42,00€
Tartare de thon façon Américain Sucrine, frites	34,00€
Lotte rôtie en feuille de vigne Chicon confit, foie gras poêlé, pommes grenailles	31,50€
Dos de cabillaud Confit à l'huile d'olive, beurre de yuzu, sobacha fumé, coques, racine wasabi	37,00€
Bar de ligne entier cuit en croûte de sel Huile d'olive (pour 2 personnes, ± 50 min d'attente)	85,00€



VIANDES

Américain de bœuf Holstein Sucrine, frites, mayonnaise	26,00€
Spare ribs de porc laqué Cébettes, sésame, oignons frits, cacahuètes, frites (à partager)	32,00€
Porc Ibérico Secreto Mousseline de pommes de terre fumées, chimichurri, basilic, nori, padron	29,50€
Epaule d'agneau confite (pour 2 personnes) Comme une tajine, merguez, kefta d'agneau, couscous, yaourt, zataar, citron confit	68,50€
Ris de veau croustillant Béarnaise de bisque de homard, cèpes (selon saison), pommes grenaille, chiconette	42,00€
Burger Sauce américain, tomate, oignons caramélisés, estragon, cerfeuil, câpres, salade, bacon, Cheddar, frites	28,00€
Joue de bœuf Foie gras, mousseline raifort, légumes dantan façon pot-au-feu, persinette - avec râpé de truffe : supplément +10,00€	28,00€
Ribeye Saler Black Angus ± 300gr Frites, salade mixte, béarnaise	42,00€

GIBIER

Chevreuil Jus de rôti, haricots noirs fermentés, pomme Boskoop, vanille, soubise, chioggia	42,00€
Magret de canard sauvage Agrume, tomates cerises, daikon, coriandre, riz au sésame, sauce damdam	29,50€

NOS KIDS

Boulet à la liégeoise	16,00€
Coquillettes jambon fromage	16,00€
Spaghetti bolognaise	16,00€

| Du pain sans gluten est disponible sur demande |