

PURPLE LOUNGE

FOOD

STARTERS



Crème de Potiron aux Châtaignes

Frites de Patates Douces  **8**

Sauce fromage blanc aux herbes
Sweet potato fries, cream cheese sauce with herbs

Crème de Potiron aux Châtaignes  **8** 

Potiron, châtaigne, beurre, crème, graines de courge, huile de courge
Pumpkin soup with chestnuts, roasted squash seeds

Houmous  **8**

Huile d'olive vierge et paprika, pain naan
Hummus, virgin olive oil and paprika, naan bread

Poulet Croustillant Coréen Sucré/Salé **9**

Aiguillette de poulet, ail, sauce soja, gingembre, oignon fane, piment, cacahuètes
Sweet & spicy fried chicken strips, garlic, soja sauce, ginger, spring onions, chili, peanuts

Scampis Frits **9**

Sauce sweet Chili
Fried scampi, sweet chili sauce

Cœur de Saumon Mariné à la Betterave **15**

Saumon, betterave, algue wakame, perles de pamplemousse, crème
Salmon, beetroot, wakame seaweed, grapefruit pearls, cream

SALADS

Caesar Poulet **14**

Romaine, parmesan, croûtons, poulet, sauce caesar
Romaine salad, parmesan, croutons, chicken, caesar dressing


Caesar Saumon **16**

Romaine, parmesan, croûtons, saumon, sauce caesar
Romaine salad, parmesan, croutons, salmon, caesar dressing

CLASSICS



Penne Pomodoro

Escalope Panée  **12**

Sauce crémeuse aux champignons
Breaded schnitzel, creamed mushrooms

Penne Pomodoro  **12**

Supplément scampi à la plancha
Scampi supplement à la plancha

Bouchée à la Reine  **15**

Frites
Fries



Noix de St Jacques & Gambas Snackées

FISH

Pavé de Saumon à la Plancha **20**

Légumes à l'huile d'olive, saumon norvégien, beurre blanc
Vegetables in olive oil, norwegian salmon, white butter sauce

Pépé Soupe **23**

Gambas, rouget, cabillaud, perche, fleur d'hibiscus, piment, gingembre
Scampi, red mullet, cod, perch, hibiscus flower, chili, ginger

Bar en Tajine **23**

Légumes provençaux aux figues
Sea bass tagine, Provençal vegetables with figs

Noix de St Jacques & Gambas Snackées **24** 

Risotto Onctueux aux Champignons
Scallops, gambas, creamy risotto, mushrooms, parmesan

BURGERS



Black Angus Cheese Burger

Beyond Burger Végétarien  **16**

Protéine de pois, jus de betterave, sauce burger, salade romaine, tomates, oignons, cheddar
Pea protein, beetroot juice, burger sauce, romaine salad, tomatoes, onions, cheddar

Black Angus Cheese Burger  **18** 

Bœuf Black Angus, sauce burger, salade romaine, tomates, oignons, cheddar, bacon
Black Angus Beef, burger sauce, romaine salad, tomatoes, onions, cheddar, bacon



Jamaican Chicken

MEAT

Tartare de Bœuf **17**

Beef tartare

Jamaican Chicken **18** 

Poulet, poivre de Jamaïque, ail, oignon, citron, gingembre, thym, Worcestershire sauce, piment, tomate verte
Chicken, Jamaican pepper, garlic, onions, lemon, ginger, thyme, Worcestershire sauce, chili, green tomatoe

Confit d'Agneau aux Epices Zaatar **24** 

Agneau, sarriette, sauce vin rouge, épices Zaatar, pomme de terre purée
Lamb confit, savory, red wine sauce, Zaatar spices, mashed potatoes

Bœuf Black Angus en Tagliata **26**

Roquette, tomates cerises, parmesan, sauce balsamique
Black Angus Beef in tagliata, arugula, cherry tomatoes, parmesan, balsamic sauce

DESSERTS



Baba au Rhum

Pastel de Nata & Café **4**

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon **6**

Bourbon vanilla crème brûlée

Mousse Choco - Noisette & Brownies **8**

Choco-hazelnut mousse with brownies

Baba au Rhum **8** 

Baba, sirop, rhum, crème Chantilly, fruits rouges, menthe, sucre glace
Rum Baba, syrup, whipped cream, red fruits, mint, ice sugar

Aumônière aux Pommes **8** 

Crêpe, pomme, sauce caramel, noisettes, glace vanille, menthe, sucre glace
Apple pancake, caramel sauce, hazelnuts, vanilla ice cream, mint, ice sugar



Aumônière aux Pommes

Garniture supplémentaire +2
Frites, légumes, frites de patates douces, purée ou salade verte
Supplement side dishes: fries, mix vegetables, sweet potato fries, mashed potatoes or green mix salad



Végétarien/Vegetarian



Contient du porc/Contains pork



De Purple Lounge invitéiert lech op eng kulinaresch Rees duerch d'ganz Welt, vergësst dobäi awer selbsterständlech net onse Lëtzeburger Klassiker par excellence: d'Bouchée à la Reine.