



Flashez
et réservez
votre table!



Poulet Croustillant Coréen Sucré/Salé

STARTERS
& TO SHARE

Scampi Frits

Sauce sweet Chili
Fried scampi, sweet chili sauce

Frites de Patates Douce, Crème Citron

Sweet potato fries, lemon cream

Crème de Lentilles Corail

Lentilles, crème, lait de coco, noix de coco,
gingembre, curry, ail, oignon
Lentils, cream, coconut milk, coconut,
ginger, curry, garlic, onion

Supplément scampi à la plancha
Extra grilled scampi

Falafels, Sauce au Yaourt Grec

Pois chiche, edamame, oignon, ail,
paprika, coriandre, persil, cumin
Chickpeas, edamame, onion, garlic,
paprika, coriander, parsley, cumin

Poulet Croustillant Coréen Sucré/Salé

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

Planche à Partager / To be shared

Jambon séché, saucisson, chorizo, gouda, parmesan,
bûche de chèvre, tapenade de carotte au carvi,
tomate cerise, raisin, piment, cornichon, olive
Carrot tapenade with caraway, parmesan, gouda,
cured ham, sausage, chorizo, cherry tomato,
grape, chilli, goat's cheese, gherkin, olive.

Mezze

Houmous, labné, caviar d'aubergine,
falafel, tapenade poivron carotte, pain naan
Hummus, labne, eggplant caviar, falafel,
tapenade pepper carrot, naan bread



Mezze

BURGERS
& ROLL



Japanese Red Devil

Black Angus Cheese Burger

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

All Black Burger

Pain au charbon végétal, bœuf Black Angus,
sauce Samourai, salade romaine, tomate,
oignons, cheddar, bacon
Vegetable charcoal bread, Black Angus beef,
Samurai sauce, romaine salad, tomato, onions,
cheddar, bacon

Japanese Red Devil Burger

Pain à la betterave, bœuf Black Angus,
tapenade miso, feuille de shiso, tomate, comté
Beetroot bread, Black Angus beef,
miso tapenade, shiso leaf, tomato, comté cheese



Lobster Roll

Homard, pain brioché, pomme, céleri,
mayonnaise citronnée Combawa, salicorne,
frites de patates douce
Lobster, brioche bread, apple, celery,
lemon mayonnaise Combawa, salicorne,
sweet potato fries

FRESH & TASTY

Salade du Printemps

Mesclun, mangue, concombre, avocat, tomate,
coriandre, betterave, grenade, vinaigrette sésame
Mesclun, mango, cucumber, avocado, tomato,
coriander, beetroot, pomegranate, sesame dressing

Salade de Scampi Grillés aux Épices Tandoori

Scampi, mesclun, mangue, concombre, avocat, tomate,
coriandre, betterave, grenade, vinaigrette sésame
Scampi, mesclun, mango, cucumber, avocado, tomato,
coriander, beetroot, pomegranate, sesame dressing

Cœur de Saumon Mariné

Caviar de saumon, mangue, pamplemousse,
affila cress, betterave, huile d'olive, raifort
Salmon caviar, mango, grapefruit, affila cress,
beetroot, olive oil, horseradish

MEAT



Entrecôte Dry Aged

Tartare de Bœuf

Beef tartar

Jamaican Chicken

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 tomato

Tagliata de Bœuf Black Angus

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

Entrecôte Dry Aged Terroir Luxembourgeois 300 g

Bœuf luxembourgeois, pak choy
Luxembourg beef, pak choy



Bouchée à la Reine

CLASSICS

Paccheri al Pomodoro

Pâtes originaires de Naples, sauce tomate,
tomates cerise confites, basilic, origan, ail,
huile d'olive, parmesan
Pasta from Napoli, tomato sauce, candied cherry
tomatoes, basil, oregano, garlic, olive oil, parmesan

Escalope Panée

Sauce crémeuse aux champignons
Breaded schnitzel, creamed mushrooms

Bouchée à la Reine

Frites
Fries

FISH



Saumon aux Épices Japonaises

Saumon aux Épices Japonaises

Saumon, sauce soja, algue, sésame, chou kale,
sauce Ponzu Yuzu
Salmon, soy sauce, seaweed, sesame, kale,
Ponzu Yuzu sauce

Filet de Daurade Royale au Pesto d'Algues

Poisson cuit en feuille de banane,
pak choy Rôti au soja, épices sate
Fish cooked in roasted banana leaf,
pak choy with soy, sate spices



Tarte Tatin, Glace à la Vanille

DESSERTS

Pastel de Nata & Café

Crème Brûlée
à la Vanille Bourbon

Bourbon vanilla crème brûlée

Tarte Tatin, Glace à la Vanille

Tarte Tatin, vanilla ice cream

Fondant au Chocolat, Glace à la Vanille

Chocolate fudge, vanilla ice cream

L'Amarena

Glace yaourt, meringue, cerises Amarena, chantilly
Yoghurt ice cream, meringue, Amarena cherries,
whipped cream

Garniture supplémentaire

frites, frites de patates douce, légumes, salade verte, riz, purée
Supplement side dishes: fries, sweet potato fries, mix vegetables,
green mix salad, rice, puree

Végétarien/Vegetarian

Contient du porc/Contains pork

De Purple Lounge invitéiert lech op eng kulinaresch Rees duerch d'ganz Welt,
vergësst dobäi awer selbsverständlech net onse Lëtzeburger Klassiker par excellence:
d'Bouchée à la reine oder d'Entrecôte Dry Aged mat Lëtzeburger Rëndfleesch.