

STARTERS & TO SHARE




BANG BANG CAULIFLOWER

- Frites de Patates Douces**  6
Sweet potato fries, lemon cream
- Bang Bang Cauliflower**  9
Chou-fleur, sauce chili, sauce sriracha, mayonnaise, panko, miel, oignon, sésame
Cauliflower, sweet chili sauce, sriracha sauce, mayonnaise, panko, honey, onion, sesame
- Scampi Frits** 12
Sauce sweet chili
Fried scampi, sweet chili sauce
- Poulet Croustillant Coréen Sucré/Salé** 14
Aiguillette de poulet, ail, sauce soja, gingembre, oignon fane, piment, cacahuètes
Sweet & spicy fried chicken strips, garlic, soy sauce, ginger, spring onions, chili, peanuts
- Planche à Partager / To be shared** 19
Jambon séché, saucisson, chorizo, gouda, parmesan, chèvre
Cured ham, sausage, chorizo, gouda, parmesan, goat cheese
- Mezze**  19
Houmous, labné, caviar d'aubergine, falafel, tapenade poivron carotte, pain naan
Hummus, labne, eggplant caviar, falafel, tapenade pepper carrot, naan bread

BURGERS



STREETFOOD

- Cheese** 23
Bœuf Black Angus, sauce burger, salade romaine, tomate, oignons, cheddar, bacon
Black Angus beef, burger sauce, romaine salad, tomato, onions, cheddar, bacon 
- Streetfood**  23
Pain brioché, bœuf Black Angus, emmental, sauce burger, oignons confits, bacon
Brioche bun, Black Angus beef, emmental cheese, burger sauce, onion confit, bacon
- Angus & Chicken Supreme** 27
Pain au basilic & pistache, bœuf, poulet, sauce samourai, salade romaine, tomate, cornichon, cheddar, bacon
Pistachio basil bread, beef, chicken, samurai sauce, romaine salad, tomato, gherkin, cheddar, bacon

MEAT



FILET DE BŒUF, SHIITAKE, SALSA VERDE

- Tartare de Bœuf** 20
Beef tartare
- Suprême de Poularde**  22
Filet de poularde, épices saté, chorizo, sauce vin rouge, purée, beurre
Fillet of poularde, saté spices, chorizo, red wine sauce, mashed potatoes, butter
- Tagliata de Bœuf Black Angus** 29
Roquette, tomates cerises, parmesan, sauce balsamique 
Black Angus Beef in tagliata, arugula, cherry tomatoes, parmesan, balsamic sauce
- Filet de Bœuf, Shiitake, Salsa Verde**  36
Bœuf, sauce vin rouge, cerfeuil, basilic
Beef, red wine sauce, chervil, basil

FISH




PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA

- Pavé de Saumon à la Plancha, Salsa Cruda**  26
Saumon, piment, bergamote
Salmon, chili pepper, bergamot
- Tataki de Thon Rouge aux Sésames, Sauce Ponzu Yuzu & Gingembre** 28
Thon, sauce ponzu yuzu, sésame blanc & noir, feuilles de shiso vert, algue wakamé
Tuna, ponzu Yuzu sauce, white & black sesame, green shiso leaves, wakame seaweed
- Garniture supplémentaire : frites, frites de patates douce, légumes, salade verte, purée* +3
Supplement side dishes: fries, sweet potato fries, mix vegetables, green mix salad, puree

FRESH & TASTY



SALADE DE SCAMPI GRILLÉS

- Karaage Chicken Salad** 18
Poulet frit japonais, œuf de caille, grenade, vinaigrette sésame
Japanese fried chicken, quail egg, pomegranate, sesame dressing
- Salade de Scampi Grillés aux Épices Tandoori**  20
Scampi, œuf de caille, chou blanc, endive, coriandre
Scampi, quail egg, white cabbage, endive, coriander

CLASSICS









PAPPARDELLE AUX SCAMPI

- Pappardelle aux Scampi**  20
Scampi, sauce tomate, basilic, origan, ail, huile d'olive, parmesan
Scampi, tomato sauce, basil, oregano, garlic, olive oil, parmesan
- Option végété /Veggie option**  14
- Fish & Chips** 18
Sauce rémoulade, citron
Remoulade sauce, lemon
- Escalope Panée** 19
Sauce crémeuse aux champignons
Breaded schnitzel, creamed mushrooms
- Bouchée à la Reine**  20
Frites 
Fries

DESSERTS



PANNA COTTA AUX FRUITS

- Brownie & Café** 6
- Affogato**  6
Expresso, glace vanille
Expresso, vanilla ice cream
- Crème Brûlée à la Vanille Bourbon** 7
Bourbon vanilla crème brûlée 
- Panna Cotta aux Fruits**  7
Fruits Panna Cotta
- Carpaccio d'Ananas & Sorbet Mangue**  8
Ananas Victoria, sirop vanille, grenade
Victoria pineapple, vanilla syrup, pomegranate
- Baba au Rhum**  9
Rum Baba
- Assiette de Fromages** 9
Brie de Meaux affiné, fromage de chèvre, salade verte 
Ripened Brie de Meaux and Luxembourg goat cheese, salad


PURPLE LOUNGE FOOD



SUPRÊME DE POULARDE



ASSIETTE DE FROMAGES

 Végétarien/Vegetarian



De Purple Lounge invitéiertlech op eng kulinäresch Rees duerch d'ganz Welt, vergësst dobäi awer selbsterständlech net onse Lëtzeburger Klassiker par excellence: d'Bouchée à la reine oder de Kéisplateau mat Lëtzeburger Geessekéis.

Carte valable à partir du 16 février 2024. Photos non contractuelles. Prix nets en €, service compris. Une liste des allergènes est mise à disposition sur demande. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool. La direction se réserve le droit de ne plus servir d'alcool.