

PURPLE LOUNGE

FOOD

STARTERS & TO SHARE

Crème de Potimarron au Curry Rouge, Lentilles Corail 🌿 NEW 9

Potimarron, oignon, gingembre, curry, lentilles, champignons, huile et graines de courge, coriandre
Cream of pumpkin soup with red curry, coral lentils and mushrooms

Scampi Frits 12

Sauce sweet chili
Fried scampi, sweet chili sauce

Camembert Chaud, Toast à l'Huile d'Olive & Salade Verte 🌿 NEW 12

Fromage, mélange de graines torréfiées, vinaigrette à la moutarde luxembourgeoise
Cheese, mix of roasted seeds, Luxembourg mustard vinaigrette

Poulet Croustillant Coréen Sucré/Salé 14

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

Plaisirs Truffés 👥 NEW 21

Toast au poulet, grissini, chips, amandes grillées, gouda, tapenade d'artichaut, cornichon, piment d'Espelette
Chicken toast, grissini, crisps, grilled almonds, gouda, artichoke tapenade, gherkin, Espelette pepper

Rustic Delights Board 👥 NEW 21

Jambon cru, carottes à la marocaine, mimolette, cornichons, pain de campagne
Cured ham, Moroccan-style carrots, mimolette, gherkins, farmhouse bread



Crème de Potimarron

FRESH & TASTY

Salade Purple Lounge 🌿 18

Mesclun, figue, grenade, cubes et graines de potimarron, betterave, poire, baies de goji, vinaigrette balsamique et sirop d'érable
Mesclun, fig, pomegranate, pumpkin cubes and seeds, beetroot, pear, goji berries, balsamic vinaigrette and maple syrup

Salade de Chèvre Chaud 🌿 22

Mesclun, figue, grenade, cubes et graines de potimarron, betterave, poire, baies de goji, œuf de caille, vinaigrette balsamique et sirop d'érable
Mesclun, figs, pomegranates, pumpkin cubes and seeds, beetroot, pear, goji berries, quail egg, balsamic vinaigrette and maple syrup

Harvest Chicken Salad NEW 22

Poulet, figue, grenade, cubes et graines de potimarron, betterave, poire, baies de goji, vinaigrette à la moutarde luxembourgeoise
Chicken, figs, pomegranates, pumpkin cubes and seeds, beetroot, pear, goji berries, Luxembourg mustard vinaigrette

FISH

Saumon & Chou Kale Grillé NEW 28

Saumon, algue, sésame, chou kale, sauce Teriyaki
Salmon, seaweed, sesame, kale, Teriyaki sauce

Pépé Soupe NEW 28

Gambas, rouget, flétan, perche, fleur d'hibiscus, piment, gingembre, carotte, okra
Prawns, red mullet, halibut, perch, hibiscus flower, chilli, ginger, carrot, okra



Plaisirs Truffés

🌿 Végétarien/Vegetarian

👥 À partager/To share

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

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.



Trésor Caché



Saumon & Chou Kale Grillé



Cheese

CLASSICS

Pappardelle aux Scampi Tandoori 21

Scampi, sauce tomate, basilic, origan, ail, huile d'olive, parmesan
Scampi, tomato sauce, basil, oregano, garlic, olive oil, parmesan

Option végétal /Veggie option 14

Fish & Chips 19

Sauce rémoulade, citron
Remoulade sauce, lemon

Escalope Panée 19

Sauce crémeuse aux champignons
Breaded schnitzel, creamed champignons

Bouchée à la Reine 20

Frites
Fries

BURGERS

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

Eggs-Xtra Chicken 23

Poulet, œuf, sauce burger, salade romaine, tomate, oignon, cheddar, bacon
Chicken, burger sauce, romaine lettuce, tomato, onion, cheddar, bacon, egg

+Xtra eggs +3

Garniture supplémentaire +3

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

MEAT

Tartare de Bœuf 20

Beef tartare

Jamaïcain Chicken 2.0 23

Poulet, gingembre, thym, sauce yuzu, piment, ananas, coriandre
Chicken, ginger, thyme, yuzu sauce, chilli, pineapple, coriander

Cerf Braisé aux Pruneaux, Duo de Framboises & Baies de Timut 28

Cerf, aîrelles, pruneaux, lard, vin rouge
Venison, cranberries, prunes, bacon, red wine

Tagliata de Bœuf Black Angus 29

Roquette, tomates cerise, parmesan, sauce balsamique
Tagliata Black Angus Beef, arugula, cherry tomatoes, parmesan, balsamic sauce

DESSERTS

Affogato 6

Espresso, glace vanille
Espresso, vanilla ice cream

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon 7

Bourbon vanilla crème brûlée

La Belle Hélène 10

Glace vanille, poire pochée, spum vanille, sauce chocolat et croustillant orange /citron
Vanilla ice cream, poached pear, vanilla spum, chocolate sauce and orange/lemon crisp

Trésor Caché 10

Coque et mousse chocolat, moelleux fleur d'oranger, sauce suzette
Chocolate shell and mousse, sweet orange blossom, suzette sauce

Assiette de Fromages 10

Brie de Meaux affiné, fromage de chèvre
 salade verte, raisins & noix
Ripened Brie de Meaux and Luxembourg goat cheese, salad, grape, nut

PURPLE LOUNGE

DRINKS

COCKTAILS

Edouard's 10

Cointreau, jus de citron vert, jus de carotte, basilic frais

Banana Colada 10

Rhum Havana, liqueur de banane, jus d'ananas, purée de coco, purée de banane

Hibiscus Mule 10

Vodka, citron vert, sucre de canne, tonic hibiscus

Mojito 10

Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, angostura, eau gazeuse

Mojito Yuzu 10

Rhum Havana, citron vert, menthe, sucre de canne, sirop de yuzu, eau gazeuse

L'Héritière 10

Gin, tonic premium, sirop de rose, jus de citron, grenadine, sirop de sucre de canne

Purple Star 10

Vodka, sirop de vanille, Passoa liqueur, purée & jus de fruit de la passion

SPRITZ

Aperol Spritz 10

Aperol, crémant, eau gazeuse

Limoncello Spritz 10

Limoncello, prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche

Saint Germain Spritz 10

Liqueur Saint Germain, crémant, eau gazeuse

MOCKTAILS

Apple Ginger Mojito 8

Citron vert, menthe fraîche, jus de citron, sirop de gingembre, jus de pomme, ginger beer, sucre de canne

Apple V 8

Jus de pomme, sirop de vanille

Virgin Banana Colada 8

Purée de coco, purée de banane, jus d'ananas

Red Light 8

Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron, jus de fraise, sirop de grenadine

BEERS & CIDER

Pression

Bofferding 30 cl - 50 cl 5 - 7

Battin 30 cl - 50 cl 5 - 7

Picon bière 30 cl 6.5

Bouteille

Battin Blanche 33 cl 5

Battin Brune 33 cl 5

Battin Extra 33 cl 5

Battin Fruitée 33 cl 5

Erdinger Weißbier 50 cl 6

Clausthaler (sans alcool) 33 cl 0% 4

Simon 0.0% (sans alcool) 33 cl 0% 4

Simon IPA 33 cl 4.5

Corona 33 cl 6.5

Cidre

Ramborn 33 cl 6

Photos non contractuelles. Prix nets en €, service compris. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool. La direction se réserve le droit de ne plus servir d'alcool.




WINES

Blanc

	Verre 15cl	Fillette 50cl	Bouteille
Rivaner - Luxembourg <i>Domaines Vinsmoselle</i>	5	11	
Bojador - Portugal <i>Vinho Regional Alentejano</i>	6	16	24
Chardonnay - France <i>Terret de la Chevalière - Domaine Laroche</i>	7	20	28
Auxerrois - Luxembourg <i>Schengen Markusberg - Caves Legill</i>	7	20	28
Pinot Blanc - Luxembourg <i>Clos des Rochers - Bernard Massard</i>	7.5	22	32
Riesling - Luxembourg <i>Remich Primerberg - Caves Gales</i>	8	24	36
Pinot Gris - Luxembourg  <i>Remerschen Jongebierg - Sunnan-Hoffmann</i>	8	24	36
Sauvignon Blanc - France <i>L'Escale - Loire</i>	8	24	36
Pinot Gris - Luxembourg <i>Bech-Kleinmacher Gottesgöf - Caves Bentz</i>	9	28	39
Petit Chablis - France <i>Domaine La Chablisienne - Bourgogne</i>	9	28	39
Blanc Mœlleux - France <i>Coteaux-de-l'Aubance - Domaine de Montgilet</i>	9	28	39

Rouge

Vin de Pays d'Oc <i>France</i>	5	11	
Chianti San Lorenzo <i>Italie</i>	6	16	24
Monte Velho <i>Portugal</i>	6	16	24
Cabernet-Shiraz Carson's <i>Australie</i>	6.5	17	25
Château Haut-Moulin <i>Bordeaux</i> 	7	20	28
Montes Reserva <i>Merlot - Chili</i>	7	20	28
Primitivo de Salento <i>Piluna - Castello Monaci - Italie</i>	7	20	28
Conde de Altava <i>Rioja Crianza - Espagne</i>	7	20	28
Pinot Noir <i>Caves Legill - Luxembourg</i>	7.5	22	32
Montepulciano d'Abruzzo <i>Cantina Zaccagnini - Italie</i>	8	24	36
Les Darons <i>Languedoc</i>	9	28	39
Plan de Dieu Domaine Durieu <i>Côte du Rhône - France</i>	9	28	39

Rosé

Bailli de Provence <i>Côtes de Provence - France</i>	7	20	28
Libellula <i>Sunnan-Hoffmann - Luxembourg</i>	7	20	28

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

Champagnes

	Coupe	Bouteille
De Venoge Cordon Bleu	14	70
Moët & Chandon		80
Piper-Heidsieck		80
De Venoge Princes Rosé		98

Crémants

Poll-Fabaire	7	32
Vignum <i>Domaine VinsMoselle</i>	9	59





APÉRITIFS & SPIRITS

Crodino (sans alcool) 17.5 cl	5
Eristoff Blanc	6
Ricard, Martini, Suze, Campari, Cynar, Porto, Sherry Dry 6 cl	6
Bacardi, Tequila Silver, J&B, Paddy (Irish), Jack Daniel's	7
Chivas 12 ans (Scotch), Glenfiddich 12 ans (Pure Malt)	8

KIRS

Vin Blanc	6
Crémant	8

GIN TONIC

Classic G&T with fever tree

Gordon's	8
Bombay Sapphire	9
Engine Gin	9
Hendrick's	11
Tanqueray Ten	11
London N°3	11
Gin Mare	11
Attribut N°2	11

RHUM

Bumbu Craft	8
Bacardi Spiced	5
Bacardi Grande Réserve 8 ans	9



DIGESTIFS

Jägermeister, Berliner Luft 2 cl	4
Limoncello	5
Eau de Vie de Mirabelle du Luxembourg	6
Amaro Lucano, Sambuca, Get 27, Amaretto, Bailey's, Cointreau	7
Cognac Frapin, Remy Martin VSOP, Armagnac V.S.O.P, Grappa, Calvados, EDV Poire/Framboise Dopff	8
Irish Coffee	9

SODAS, JUICES & WATER

Fanta, Sprite, Fuze Tea, Fever Tree Tonic Water, Fever Tree Mediterranean, Coca-Cola / Zéro 20 cl	3
Orangina 25 cl	3.5
Jus de Fruits 20 cl (orange, tomate, pomme)	3
Red Bull 25 cl	5.5
Viva, Rosport 25 cl	3
Viva, Rosport Blue 50 cl	5
Viva 1L, Rosport Blue 1L	7

HOT DRINKS

Café, Décaféiné, Café au Lait, Espresso	3
Thé ou Infusion	3
Cappuccino Italien, Latte Macchiato	4



Photos non contractuelles. Prix nets en €, service compris. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool. La direction se réserve le droit de ne plus servir d'alcool.