

PURPLE LOUNGE

FOOD

STARTERS & TO SHARE

Scampi Frits

Sauce sweet chili
Fried scampi, sweet chili sauce

Poulet Croustillant Coréen

Aiguillettes de poulet, ail, sauce soja, gingembre, oignons fanes, piment, cacahuètes
Chicken strips, garlic, soy sauce, ginger, spring onions, chilli, peanuts

Carpaccio de Bœuf 70 g

Bœuf luxembourgeois, câpres, citron, roquette, huile d'olive, parmesan, mûres
Luxembourg beef, capers, lemon, rocket, olive oil, parmesan, blackberries



Saumon Sauce Vierge

FISH

Saumon Sauce Vierge à la Grenade

Saumon, huile d'olive, tomates, échalote, citron, ciboulette, grenade, olives noires
Salmon, olive oil, tomatoes, shallot, lemon, chives, pomegranate, black olives

13

15

15

28



Poulet Croustillant Coréen

FRESH & TASTY

Salade Purple Lounge

Mesclun, melon, avocat, mangue, haricots verts, œuf, radis, concombre, olives, tomates, grenade, Lët'z Eat graines, vinaigrette balsamique et sirop d'érable
Mixed salad leaves, melon, avocado, mango, green beans, egg, radishes, cucumber, olives, tomatoes, pomegranate, Lët'z Eat seeds, balsamic vinaigrette and maple syrup

Salade de Chèvre Chaud

Crottins de chèvre, mesclun, melon, avocat, mangue, haricots verts, œuf, radis, concombre, olives, tomates, grenade, Lët'z Eat graines, vinaigrette balsamique et sirop d'érable
Goat's cheese, mixed salad leaves, melon, avocado, mango, green beans, egg, radishes, cucumber, olives, tomatoes, pomegranate, Lët'z Eat seeds, balsamic vinaigrette and maple syrup

Salade Purple Lounge & Scampi

Scampi, mesclun, melon, avocat, mangue, haricots verts, œuf, radis, concombre, olives, tomates, grenade, Lët'z Eat graines, vinaigrette balsamique et sirop d'érable
Prawns, mixed salad leaves, melon, avocado, mango, green beans, egg, radishes, cucumber, olives, tomatoes, pomegranate, Lët'z Eat seeds, balsamic vinaigrette and maple syrup

Salade Chich Taouk

Filet de poulet, yaourt, curry, curcuma, mesclun, citron confit, tomates, concombre, radis, olives, coriandre, chou blanc, vinaigrette Caesar
Chicken fillet, yoghurt, curry powder, turmeric, mixed salad leaves, candied lemon, tomatoes, cucumber, radishes, olives, coriander, white cabbage, Caesar dressing



Salade de Chèvre Chaud

 Végétarien/Vegetarian

 À partager/To share

 Contient du porc/With pork

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

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.



Tagliata de Canard



Tagliata de Bœuf

CLASSICS

Escalope Panée

21

Sauce crémeuse aux champignons
Breaded schnitzel, creamed mushrooms

Bouchée à la Reine

21

Frites
Fries

BURGERS

Cheese

22

Pain brioché, bœuf luxembourgeois, sauce burger, salade romaine, tomates, oignons, cheddar, bacon
Brioche bread, luxembourgish beef, burger sauce, romaine salad, tomatoes, onions, cheddar, bacon

Garniture supplémentaire

+3

Frites, frites de patates douces, purée de pommes de terre, pommes grenailles, légumes, salade verte
Supplement side dishes: fries, sweet potato fries, mix vegetables, green mix salad, mashed potatoes.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



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.

MEAT

Tartare de Bœuf

22

Beef tartare

Tagliata de Canard

25

Filet de rumsteak, roquette, tomates cerises, parmesan, vinaigrette balsamique
Rump steak fillet, rocket, cherry tomatoes, parmesan, balsamic vinaigrette

Tagliata de Bœuf

29

Filet de rumsteak, roquette, tomates cerises, parmesan, vinaigrette balsamique
Rump steak fillet, rocket, cherry tomatoes, parmesan, balsamic vinaigrette

DESSERTS

Affogato

6

Expresso, glace vanille
Expresso, vanilla ice cream

Crème Brûlée à la Vanille

8

Bourbon vanilla crème brûlée

Fruits Rouges, Sorbet Mangue-Passion

8

Crème vanille
Vanilla cream

Crunchy Cup

8

Mousse et gâteau au chocolat, croustillant noisette, crème vanille, spiruline bleue
Chocolate mousse and cake, chocolate oat tuile, blue spirulina



Cheese



Crunchy Cup

PURPLE LOUNGE

DRINKS

COCKTAILS

Mojito

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

11

Mojito Sarti Twist

Sarti, menthe, jus de citron vert, eau gazeuse

11

Rosa Tea Breeze

Gin Malfy Rosa, Fuze Tea, jus de citron vert

11

Pink Spicy Gin

Gin Malfy, ginger beer

11

Berry Mule

Vodka Absolut, citron vert, sucre de canne, Fever Tree raspberry rhubarb

11

Cocktail du Mois NEW

Une recette exclusive imaginée par notre barman

SPRITZ

Aperol Spritz

Aperol, crémant Poll Fabaire, eau gazeuse

11

Limoncello Spritz

Limoncello, crémant Poll Fabaire, eau gazeuse, menthe fraîche

11

St-Germain Spritz

Liqueur St-Germain, crémant Poll Fabaire, eau gazeuse

11

Sarti Spritz

Gin Malfy Rosa, Sarti, crémant Poll Fabaire

11



MOCKTAILS

Apple Ginger Mojito

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

9

Passion Pop

Jus ananas, jus orange, jus passion et sirop de vanille

9

BEERS & CIDER

Pression

Bofferding 30 cl - 50 cl

5 - 7

Battin 30 cl - 50 cl

5 - 7

Picon bière 30 cl - 50 cl

6.5 - 8.5

Bouteille

Battin Blanche 33 cl

5

Battin Brune 33 cl

5

Battin Extra 33 cl

5

Battin Fruitée 33 cl

5

Battin IPA 33 cl

5

Erdinger Weißbier 50 cl

6

Clausthaler (sans alcool) 33 cl 0.0%

4

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 15 cl	Fillette 50 cl	Bouteille
Chardonnay - France <i>Moment de Plaisir - Pays d'Oc</i>	5	12	
Château de L'Escarelle - France <i>Coteaux Varois de Provence</i>	7	20	28
Auxerrois - Luxembourg <i>Schengen Markusberg - Caves Legill</i>	7	20	28
Chardonnay - France <i>Terret de la Chevalière - Domaine Laroche</i>	7	20	28
Pinot Blanc - Luxembourg <i>Clos des Rochers - Bernard Massard</i>	8	24	36
Riesling - Luxembourg <i>Remich Primerberg - Caves Gales</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

	Verre 15 cl	Fillette 50 cl	Bouteille
Cabernet - France <i>Moment de Plaisir - Pays d'Oc</i>	5	12	
Chianti San Lorenzo <i>Italie</i>	6	16	24
Château Haut-Moulin  <i>Bordeaux</i>	7	20	28
Château de L'Escarelle - France <i>Coteaux Varois de Provence</i>	7	20	28
Primitivo de Salento <i>Piluna - Castello Monaci - Italie</i>	7	20	28
Pinot Noir <i>Caves Legill - Luxembourg</i>	8	24	36
Montepulciano d'Abruzzo <i>Cantina Zaccagnini - Italie</i>	8	24	36
Plan de Dieu Domaine Durieu <i>Côtes du Rhône - France</i>	9	28	39

Rosé

Château de L'Escarelle - France <i>Coteaux Varois de Provence</i>	7	20	28
Libellula  <i>Sunnen-Hoffmann - Luxembourg</i>	7	20	28



CHAMPAGNES & CRÉMANT

Champagnes

	Coupe	Bouteille
De Venoge Cordon Bleu	14	70
Moët & Chandon		90
Piper-Heidsieck		90
Laurent Perrier		90

Crémant

Poll-Fabaire	7	32
--------------	---	----



APÉRITIFS & SPIRITS

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

5
6
6
7
8

KIRS

- Vin Blanc
- Crémant

6
8

GIN TONIC

Classic G&T with Fever-Tree

- Gin Gordon's 0.0%
- Bombay Sapphire
- Engine
- Hendrick's
- Gin Mare
- Let's Gin
- Le Grand Nez à la Truffe
- Malfy / Malfy Rosa
- Attribut N°2

8
9
9
11
11
11
11
11
11



RHUM

- Bumbu Craft
- Bacardi Spiced
- Bacardi Grande Réserve 8 ans

8
8
9

DIGESTIFS

- Jägermeister, Berliner Luft 2 cl
- Limoncello
- Eau de Vie de Mirabelle du Luxembourg
- Amaro Lucano, Sambuca, Get 27, Amaretto, Baileys, Cointreau
- Cognac Ragnaud Sabourin, Rémy Martin V.S.O.P, Armagnac V.S.O.P, Grappa, Calvados, Eau de Vie Poire, Framboise Dopff, Grand Marnier, Vieille Prune
- Irish Coffee

4
5
6
7
8
9

SODAS, JUICES & WATER

- Fanta, Sprite, Fuze Tea, Fever Tree tonic water, Fever Tree mediterranean, Fever Tree raspberry rhubarb, Coca-Cola / Zéro 20 cl
- Orangina 25 cl
- Jus de Fruits 20 cl (orange, tomate, pomme, multivitamines)
- Red Bull 25 cl
- Viva, Rosport 25 cl
- Viva, Rosport Blue 50 cl
- Viva, Rosport Blue 1L

3.5
3.5
3.5
5
3
5
7

HOT DRINKS

- Expresso
- Café, Décaféiné, Café au Lait, Thé ou Infusion
- Cappuccino Italien, Latte Macchiato

2.5
3.5
4.5



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.