

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

 Végétarien/Vegetarian

 À partager/To share

 Contient du porc/With pork

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.

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



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



Tagliata de Canard



Tagliata de Bœuf

CLASSICS

Escalope Panée

Sauce crémeuse aux champignons
Breaded schnitzel, creamed mushrooms

Bouchée à la Reine

Frites
Fries

BURGERS

Cheese

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

Beef tartare

Tagliata de Canard

Filet de canette, roquette, tomates cerises, parmesan, pignons de pin, vinaigrette balsamique
Duck breast, rocket, cherry tomatoes, parmesan, pine nuts, balsamic vinaigrette

Tagliata de Bœuf

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

DESSERTS

Affogato

Expresso, glace vanille
Expresso, vanilla ice cream

Crème Brûlée à la Vanille

Bourbon vanilla crème brûlée

Fruits Rouges, Sorbet Mangue-Passion

Crème vanille
Vanilla cream

Crunchy Cup

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 11

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

Mojito Sarti Twist 11

Sarti, menthe, jus de citron vert, eau gazeuse

Rosa Tea Breeze 11

Gin Malfy Rosa, Fuze Tea, jus de citron vert

Pink Spicy Gin 11

Gin Malfy, ginger beer

Berry Mule 11

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

Cocktail du Mois NEW

Une recette exclusive imaginée par notre barman

SPRITZ

Aperol Spritz 11

Aperol, crémant Poll Fabaire, eau gazeuse

Limoncello Spritz 11

Limoncello, crémant Poll Fabaire, eau gazeuse, menthe fraîche

St-Germain Spritz 11

Liqueur St-Germain, crémant Poll Fabaire, eau gazeuse

Sarti Spritz 11

Gin Malfy Rosa, Sarti, crémant Poll Fabaire



MOCKTAILS

Apple Ginger Mojito 9

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

Passion Pop 9

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

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 Moelleux - 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	5
Eristoff Blanc, Absolut	6
Ricard, Martini, Suze, Campari, Cynar, Porto, Sherry Dry 6 cl	6
Havana, Bacardi, Tequila Silver, J&B, Paddy (Irish), Jack Daniel's, Johnnie Walker	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

Gin Gordon's 0.0%	8
Bombay Sapphire	9
Engine	9
Hendrick's	11
Gin Mare	11
Let's Gin	11
Le Grand Nez à la Truffe	11
Malfy / Malfy Rosa	11
Attribut N°2	11



RHUM

Bumbu Craft	8
Bacardi Spiced	8
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, Baileys, Cointreau	7
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	8
Irish Coffee	9

SODAS, JUICES & WATER

Fanta, Sprite, Fuze Tea, Fever Tree tonic water, Fever Tree mediterranean, Fever Tree raspberry rhubarb, Coca-Cola / Zéro 20 cl	3.5
Orangina 25 cl	3.5
Jus de Fruits 20 cl (orange, tomate, pomme, multivitamines)	3.5
Red Bull 25 cl	5
Viva, Rosport 25 cl	3
Viva, Rosport Blue 50 cl	5
Viva, Rosport Blue 1L	7

HOT DRINKS

Expresso	2.5
Café, Décaféiné, Café au Lait, Thé ou Infusion	3.5
Cappuccino Italien, Latte Macchiato	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.