

PURPLE LOUNGE

FOOD

STARTERS & TO SHARE

Soupe de lentilles « Mercimek » 9

Carotte, oignon, ail, lentille rose, beurre, piment, yaourt, tomate, pomme de terre, citron, huile d'olive
Carrot, onion, garlic, pink lentil, butter, chili pepper, yogurt, tomato, potato, lemon, olive oil

Katsu Sando Signature 12

Carré de porc, pain de mie, mayonnaise japonaise Kewpie, chou rouge et blanc, soja, miel, ketchup, quatre épices
Rack of pork, sandwich bread, Kewpie japanese mayonnaise, red and white cabbage, soy, honey, ketchup, four spices

Scampi Frits 12

Sauce sweet chili
Fried scampi, sweet chili sauce

Camembert Chaud 12

Fromage, toast à l'huile millésimée, vinaigrette à la moutarde luxembourgeoise
Cheese, toast with vintage oil and Luxembourg mustard vinaigrette

Poulet Croustillant Coréen 15

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

Crispy Fried Chicken 15

Filet de poulet, crème fraîche, épices cajun, panko, sauce sweet chili
Chicken fillet, crème fraîche, cajun spices, panko, sweet chili sauce

Planche à partager 22

Jambon séché et cuit, saucisson, mimolette affinée, houmous au citron confit, cornichons, pain de campagne
Dried and cooked ham, sausage, mimolette, hummus with preserved lemon, gherkins, farmhouse bread



Crispy Fried Chicken

FRESH & TASTY

Curry Massaman 16

Lait de coco, curry, oignon, cacahuètes, tamarin, citronnelle, ail, coriandre, légumes, riz basmati
Coconut milk, curry, onion, peanuts, tamarind, lemongrass, garlic, coriander, vegetables, basmati rice

Poulet +5

Salade Purple Lounge 18

Mesclun, endive, grenade, « Lët'z Eat » graines, betterave, baies de goji, haricot vert, artichaut, vinaigrette balsamique et sirop d'érable
Mesclun, endive, pomegranate, « Lët'z Eat » seeds, beet, goji berries, green beans, artichoke, balsamic vinaigrette and maple syrup

Salade de Chèvre Chaud 22

Mesclun, endive, grenade, « Lët'z Eat » graines, betterave, baies de goji, haricot vert, artichaut, œufs de caille, vinaigrette balsamique et sirop d'érable
Mesclun, endive, pomegranate, « Lët'z Eat » seeds, beet, goji berries, green beans, artichoke, quail eggs, balsamic vinaigrette and maple syrup

FISH

Saumon & Chou Kale Grillé 28

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

Pépé Soupe 28


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



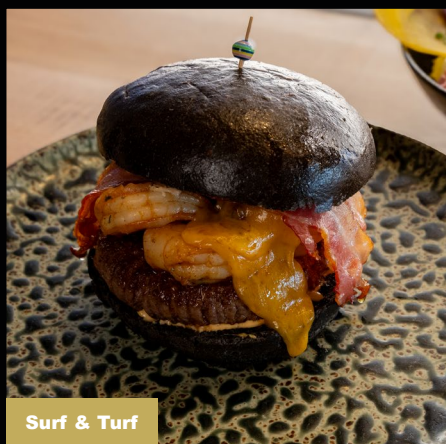
Katsu Sando Signature

 Végétarien/Vegetarian

 À partager/To share

 De Purple Lounge invitéiertlech op eng kulinaresch Rees duerch d'ganz Welt, vergësst dobäi awer selbsterständlech net onse Lëtzebuerger 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.



Surf & Turf



Bolognaise au Wagyu



2000 Feuilles

CLASSICS

Bolognaise au Wagyu 20

Bœuf Wagyu luxembourgeois Famille AUST à Bëttel
Oignon, ail, tomate, spaghetti
*Luxembourgish Wagyu beef AUST family in Bëttel
Onion, garlic, tomato, spaghetti*

Fish & Chips 20

Sauce rémoulade, citron
Remoulade sauce, lemon

Escalope Panée 20

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

Surf & Turf 23

Bœuf Black Angus, scampi, pain au poivre, cheddar, bacon, sauce burger
Black Angus beef, scampi, pepper bun, cheddar, bacon, burger sauce

Garniture supplémentaire +3

Frites, frites de patate douce, légumes, salade verte, riz, pommes de terre grenaille.
Supplement side dishes: fries, sweet potato fries, mix vegetables, green mix salad, rice, small potatoes.

MEAT

Tartare de Bœuf 21

Beef tartare

Jamaïcain Chicken 2.0 24

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

Rumsteak de Bœuf Wagyu 250 gr 29

Sauce Bordelaise
Bordelaise sauce

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

Pastel de Nata & Café 6

Red Love Vanilla 7

Compotée de pomme Red Love, fruit du jacquier, vanille, crumble de spéculoos, crème
Red Love apple compote, jackfruit, vanilla, speculoos crumble, cream

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon 8

Bourbon vanilla crème brûlée

2000 Feuilles 8

Feuilletage, crème vanille, citron vert
Puff pastry, vanilla cream, lime

Chocolate Lava Cake 8

Chocolat origine Ghana 72%
Chocolate, Ghana 72% origin

Glace Vanille +3

PURPLE LOUNGE

DRINKS

COCKTAILS

Hugo 10
Crémant, sirop de sureau, eau gazeuse, menthe fraîche

Caïpirinha 10
Rhum cachaça, citron vert, jus de citron, cassonade

Banana Colada 10
Rhum Havana, liqueur de banane, jus d'ananas, purée de coco, purée de banane

Berry Mule 10
Vodka, citron vert, sucre de canne, Fever Tree raspberry rhubarb

Mojito 10
Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, angostura, 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, crémant, eau gazeuse, menthe fraîche

St-Germain Spritz 10
Liqueur St-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 0.0% 4

Simon 0.0% (sans alcool) 33 cl 0.0% 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 Moelleux - France <i>Coteaux-de-l'Aubance - Domaine de Montgilet</i>	9	28	39

Rouge

	Verre 15cl	Fillette 50cl	Bouteille
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>		59





APÉRITIFS & SPIRITS

Crodino (sans alcool) 17.5 cl	5
Gordon's Gin	6
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	9
Hendrick's	11
Tanqueray Ten	11
London N°1	11
Gin Mare	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, Bailey's, Cointreau	7
Cognac Frapin, Remy Martin V.S.O.P., 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, Fever Tree raspberry rhubarb, 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, 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.