

PURPLE LOUNGE

FOOD

STARTERS & TO SHARE

Crème de Homard & Ecrevisses NEW

10

Homard, écrevisses, crème, tomates, thym, laurier, oignon
Lobster, crayfish, cream, tomatoes, thyme, bay leaf, onion

Scampi Frits

13

Sauce sweet chili
Fried scampi, sweet chili sauce

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 et sauce ranch
Chicken fillet, crème fraîche, cajun spices, panko, sweet chili sauce and ranch sauce

Planche à partager

24

Jambon, saucisson, chorizo, olives, mimolette affinée, houmous, amandes salées
Ham, sausage, chorizo, olives, mature Mimolette cheese, hummus, salted almonds



Crème de Homard & Ecrevisses

FRESH & TASTY

Œuf Parfait Forestier NEW

18

Œuf, girolles, champignons de Paris, pleurotes, shitakés, noisettes
Egg, chanterelle mushrooms, button mushrooms, oyster mushrooms, shiitake mushrooms, hazelnuts

Salade de Chèvre Chaud

23

Crottins de chèvre, mesclun, brocoli, grenade, Lêt'z Eat graines, chou blanc, balsamique et sirop d'érable
Goat cheese, mixed greens, broccoli, pomegranate, Lêt'z Eat seeds, white cabbage, balsamic and maple syrup

Salade Purple Lounge & Scampi

24

Scampi, mesclun, brocoli, grenade, Lêt'z Eat graines, chou blanc, balsamique et sirop d'érable
Scampi, mixed greens, broccoli, pomegranate, Lêt'z Eat seeds, white cabbage, balsamic and maple syrup

Végétarien

18

FISH

Saumon Sauce Vierge à la Grenade

28

Saumon, huile d'olive, tomate, basilic, citron, cerfeuil, grenade
Salmon, olive oil, tomato, basil, lemon, chervil, pomegranate

Noix de Saint-Jacques & Scampi Snackés NEW

28

Saint-Jacques, scampi, purée de pomme de terre, salicorne, jus brun truffé
Scallops, scampi, mashed potatoes, salicornia, truffle brown sauce



Salade de Chèvre Chaud



Noix de Saint-Jacques & Scampi Snackés

 Végétarien/Vegetarian

 À partager/To share

 Contient du porc/With pork

 De Purple Lounge invitéiert lech 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.



Jamaïcain Chicken « Le Classique »



Tagliata de Bœuf

CLASSICS

Bolognaise au Wagyu

Bœuf Wagyu luxembourgeois Famille AUST à Bëtzel, oignon, ail, tomate, spaghetti
Luxembourgish Wagyu beef AUST family in Bëtzel, onion, garlic, tomato, spaghetti

Fish & Chips

Sauce rémoulade, citron
Remoulade sauce, lemon

Escalope Panée

Sauce crémeuse aux champignons
Breaded schnitzel, creamed champignons

Bouchée à la Reine

Frites
Fries

BURGERS

Cheese

Bœuf luxembourgeois, sauce burger, salade romaine, tomate, oignons, cheddar, bacon
Luxembourgish beef, burger sauce, romaine salad, tomato, onions, cheddar, bacon

Truffle Royale Burger

Pain brioché, bœuf luxembourgeois, raclette à la truffe, bacon, tomate, salade romaine, oignon, mayonnaise
Brioche bread, Luxembourg beef, truffle raclette cheese, bacon, tomato, romaine lettuce, onion, mayonnaise

20

20

20

21

23

25

MEAT

Tartare de Bœuf

Beef tartare

Carpaccio de Bœuf 100 g

Bœuf luxembourgeois, câpron, citron, roquette, huile d'olive, parmesan, mûres
Luxembourg beef, caper, lemon, arugula, olive oil, parmesan, blackberries

Jamaïcain Chicken « Le Classique »

Poulet, citron vert, gingembre, thym, sauce soja, poivre de Jamaïque, coriandre
Chicken, lime, ginger, thyme, soy sauce, allspice, coriander

Chevreuril Braisé au Cacao

Gigue de chevreuil, vin rouge, cacao, airelles
Venison jig, red wine, cocoa, cranberries

Tagliata de Bœuf Luxembourgeois

Roquette, tomates cerise, parmesan, vinaigrette balsamique
Arugula, cherry tomatoes, parmesan, balsamic vinaigrette

Rumsteak Luxembourgeois Rossini

Rumsteack, foie gras poêlé, croûton au beurre clarifié, sauce Madère au beurre de truffe
Rump steak, pan-fried foie gras, clarified butter croutons, truffle Madeira sauce

Garniture supplémentaire

+3

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



Truffle Royale Burger



Rumsteak Luxembourgeois Rossini

PURPLE LOUNGE

DESSERTS

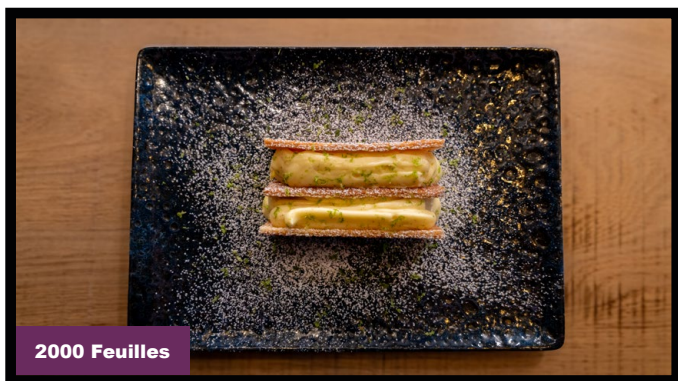


Red Love Vanilla

Affogato

6

Expresso, glace vanille
Expresso, vanilla ice cream



2000 Feuilles

Crème Brûlée à la Vanille

8

Vanilla crème brûlée

Red Love Vanilla NEW

8

Compotée de pomme, vanille, miel, cassonade, amandes, sarrasin
Apple compote, vanilla, honey, brown sugar, almonds, buckwheat



Crème Brûlée à la Vanille

Dubaï Chocolate Tartelette NEW

9

Pâte sablée, chocolat noir, mousse chocolat, kadaïf, pistache
Shortcrust pastry, dark chocolate, chocolate mousse, kadaïf, pistachio

2000 Feuilles

9

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

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



Dubaï Chocolate Tartelette



Affogato

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.

PURPLE LOUNGE

DRINKS

COCKTAILS

Mojito

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

10

Caïpirinha

Rhum Cachaça, citron vert, jus de citron, cassonade

10

Bumbu Breeze

Rhum Bumbu Original, ginger beer

10

Banana Colada

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

10

Berry Mule

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

10



MOCKTAILS

Apple Ginger Mojito

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

8

Virgin Banana Colada

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

8

Passion Pop

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

8

SPRITZ

Aperol Spritz

Aperol, crémant Poll Fabaire, eau gazeuse

10

Limoncello Spritz

Limoncello, crémant Poll Fabaire, eau gazeuse, menthe fraîche

10

St-Germain Spritz

Liqueur St-Germain, crémant Poll Fabaire, eau gazeuse

10

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 0.0%

6

Clausthaler (sans alcool) 33 cl

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
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 - Sennen-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 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
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
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>	7.5	22	32
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

	Verre 15 cl	Fillette 50 cl	Bouteille
Château de L'Escarelle - France <i>Coteaux Varois de Provence</i>	7	20	28
Libellula  <i>Sennen-Hoffmann - Luxembourg</i>	7	20	28

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

Champagnes

	Coupe	Bouteille
De Venoge Cordon Bleu	14	70
Moët & Chandon		80
Piper-Heidsieck		80
Laurent Perrier		80

Crémant

	Coupe	Bouteille
Poll-Fabaire	7	32





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

Bombay Sapphire	9
Engine	9
Hendrick's	11
Gin Mare	11
Malfy	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 Ragnaud Sabourin, 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
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.