



PRESS RELEASE

Press contact: Anne Leick
a.leick@casino2000.lu • M +352 621 377 990

Découvrez la nouvelle carte du Purple Lounge *8 octobre 2024*

Le Purple Lounge dévoile sa toute nouvelle carte, une invitation gourmande pour les amateurs de cuisine créative et réconfortante. Avec des plats aux saveurs authentiques et des propositions à partager, cette nouvelle offre promet de satisfaire toutes les envies, du repas entre amis au dîner en tête-à-tête.

Le nouveau design de la carte a été soigneusement élaboré pour refléter notre passion pour la gastronomie et notre désir de créer une ambiance contemporaine et accueillante. Les clients pourront désormais découvrir une présentation élégante et moderne de nos plats, mettant en valeur la qualité et la créativité de notre cuisine.

Une carte variée, entre classiques revisités et créations originales

Vous pourrez par exemple goûter à la **crème de potimarron au curry rouge**, accompagnée de lentilles corail et de champignons, ou encore au **camembert chaud** servi avec des toasts à l'huile d'olive et une salade verte, à partager ou pas !

Pour les amateurs de saveurs exotiques, l'incontournable **poulet croustillant coréen sucré/salé** et les **scampi frits** sont toujours à découvrir ou redécouvrir.

Les adeptes de salades riches en couleurs et en saveurs retrouveront la **salade Purple Lounge** avec sa vinaigrette balsamique et sirop d'érable maison, et pour les plus gourmands, la **salade de chèvre chaud**, relevée par des baies de goji et des figues fraîches.

Côté burgers, les créations sont toujours généreuses : entre le **cheese burger** au bœuf Black Angus, le **streetfood burger** avec emmental et oignons confits ou encore le **eggs-Xtra chicken**, où poulet et œufs se mêlent dans une composition savoureuse, les plus grands appétits seront comblés !

Les grands classiques sont toujours à la carte : **pappardelles aux scampi**, disponibles en version végétarienne, le **fish & chips** ou l'**escalope panée** nappée de sauce crémeuse aux champignons.

Tandis que le **saumon & chou kale grillé** à la sauce Teriyaki fait son grand retour, le **cerf braisé aux pruneaux**, intense et parfumé, revient lui aussi dans une nouvelle version.

Enfin, côté **desserts**, laissez-vous tenter par la **Belle Hélène** ou le nouveau **Trésor Caché** avec sa coque en chocolat et sa sauce Suzette.

Les soirées Stars & Stories : des moments magiques au Purple Lounge

Avec son concept unique des **soirées Stars & Stories**, le Purple Lounge se transforme en un espace de rencontre avec des célébrités et des artistes renommés. Ces soirées intimes permettent au public de découvrir les coulisses du show-business, de partager des anecdotes exclusives, et d'apprécier des performances en live dans une atmosphère chaleureuse et conviviale. Ne manquez pas la prochaine avec Smäin le 7 novembre 2024.



www.casino2000.lu

CASINO 2000
Mondorf-les-Bains, Luxembourg

CASINO

CONCERTS & SHOWS

EAT & DRINK

HOTELS

PRESS RELEASE

Press contact: Anne Leick

a.leick@casino2000.lu • M +352 621 377 990

Infos pratiques

Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00.

Lundi au jeudi, de 18h30 à 22h30.

Les vendredi et samedi, de 18h30 à 2h00.

Dimanche de 12h00 à 22h30.

Réservé aux personnes majeures.

Carte complète du restaurant et tous les détails de la programmation sur : www.casino2000.lu



www.casino2000.lu