

PURPLE LOUNGE

FOOD

STARTERS & TO SHARE



Lët'z Œuf Mayo



Crispy Fried Chicken

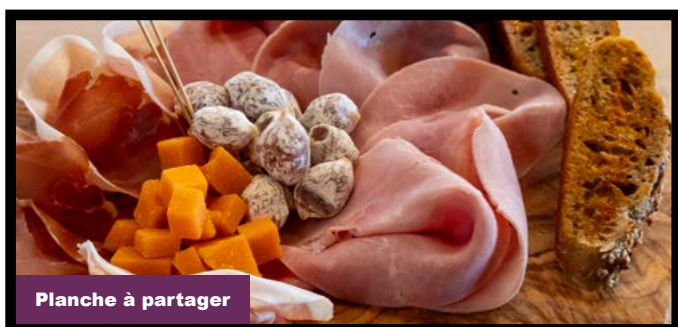


Planche à partager



Scampi Frits



Carpaccio de Bœuf 70 gr

Lët'z Œuf Mayo

6

Lët'z œuf bio, Lët'z mayo et moutarde, céleri
Lët'z organic egg, Lët'z mayo and mustard, celery

Scampi Frits

13

Sauce sweet chili
Fried scampi, sweet chili sauce

Carpaccio de Bœuf 70 gr

14

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

Poulet Croustillant Coréen

15

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

Crispy Fried Chicken

15

Filet de poulet croustillant, crème fraîche, épices cajun, panko, sauce sweet et sauce ranch
Crispy chicken fillet, crème fraîche, cajun spices, panko, sweet sauce & ranch sauce

Planche à partager

22

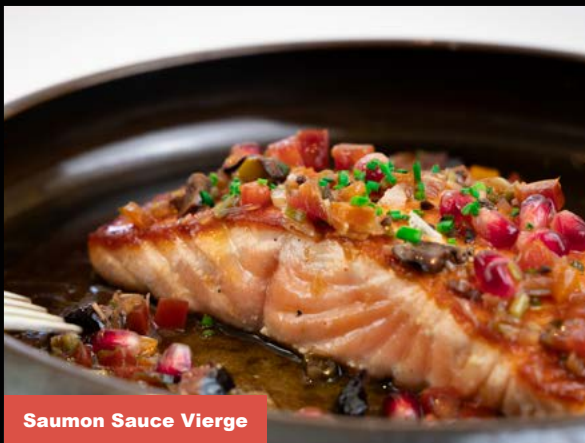
Jambon séché et cuit, saucisson, mimolette affinée, houmous au citron confit, cornichon, pain de campagne
Dried and cooked ham, sausage, ripened mimolette, hummus with candied lemon, gherkin, farmhouse bread



Poulet Croustillant Coréen



Katsu Sando Signature



Saumon Sauce Vierge



Curry Massaman

FRESH & TASTY

Katsu Sando Signature

Carré de porc, pain de mie, mayonnaise japonaise Kewpie, sauce soja, salade de chou
Rack of pork, sandwich bread, Kewpie mayo, soy sauce, cabbage

Curry Massaman Poulet

Poulet, lait de coco, curry, oignon, cacahuètes, tamarin, citronnelle, ail, coriandre, légumes, riz basmati
Chicken, coconut milk, curry, onion, peanuts, tamarind, lemongrass, garlic, coriander, vegetables, basmati rice

Option Végé 

Salade Purple Lounge & Scampi

Scampi, mesclun, endive, grenade, « Lët'z Eat » graines, betterave, baies de goji, haricot vert, artichaut, tomate, melon, « Lët'z œuf bio », vinaigrette balsamique et sirop d'érable
Scampi, mesclun, endive, pomegranate, « Lët'z Eat » seeds, beet, goji berries, green bean, artichoke, tomato, melon, « Lët'z organic egg », balsamic vinaigrette and maple syrup

Option Végé 

Salade de Chèvre Chaud

Mesclun, endive, grenade, « Lët'z Eat » graines, betterave, baies de goji, haricot vert, artichaut, tomate, melon, « Lët'z œuf bio », vinaigrette balsamique et sirop d'érable
Mesclun, endive, pomegranate, « Lët'z Eat » seeds, beet, goji berries, green bean, artichoke, tomato, melon, « Lët'z organic egg », balsamic vinaigrette and maple syrup

12

FISH

Saumon Sauce Vierge à la Grenade 28

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

21

Thon Piperade & Padrón 28

Thon, tomate, poivron, oignon, huile de sésame, piment, soja
Tuna, tomato, bell pepper, onion, sesame oil, chilli, soy

16

24

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.

Photos non contractuelles.

18

23



Thon Piperade



Salade Purple Lounge



Salade de Chèvre Chaud

CLASSICS

Bolognaise au Wagyu



20

Bœuf Wagyu luxembourgeois Famille AUST à Bëttel,
oignon, ail, tomate, spaghetti
*Luxembourg 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



Bolognaise au Wagyu



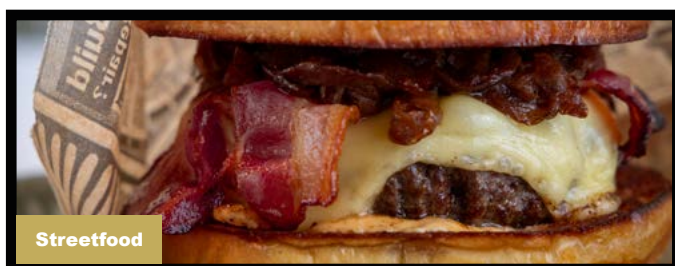
Fish & Chips



Escalope Panée



Bouchée à la Reine



Streetfood



Mamma Mia

BURGERS

Cheese



23

Pain brioché, bœuf luxembourgeois, sauce burger, salade
romaine, tomate, oignons, cheddar, bacon
*Brioche bread, luxembourg beef, burger sauce, romaine
salad, tomato, onions, cheddar, bacon*

Streetfood



23

Pain brioché, bœuf luxembourgeois, emmental, sauce
burger, oignons confits, bacon
*Brioche bread, luxembourg beef, emmental cheese, burger
sauce, onion confit, bacon*

Mamma Mia



23

Pain brioché, bœuf luxembourgeois, mozzarella, sauce
pesto, pancetta
*Brioche bread, luxembourg beef, mozzarella, pesto sauce,
pancetta*

Végétarien/Vegetarian

À partager/To share

Contient du porc/With pork

De Purple Lounge invitéiert Iech op eng kulinaresch
Rees duerch d'ganz Welt, vergësst dobäi awer
selbstverständlech 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.



Carpaccio de Bœuf 100 gr



Tartare de Bœuf



Jamaican Chicken 2.0



Tagliata de Bœuf Luxembourgeois

MEAT

Tartare de Bœuf 22

Beef tartare

Carpaccio de Bœuf 100 gr 22

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

Jamaican 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
Rump steak Wagyu beef, bordelaise sauce

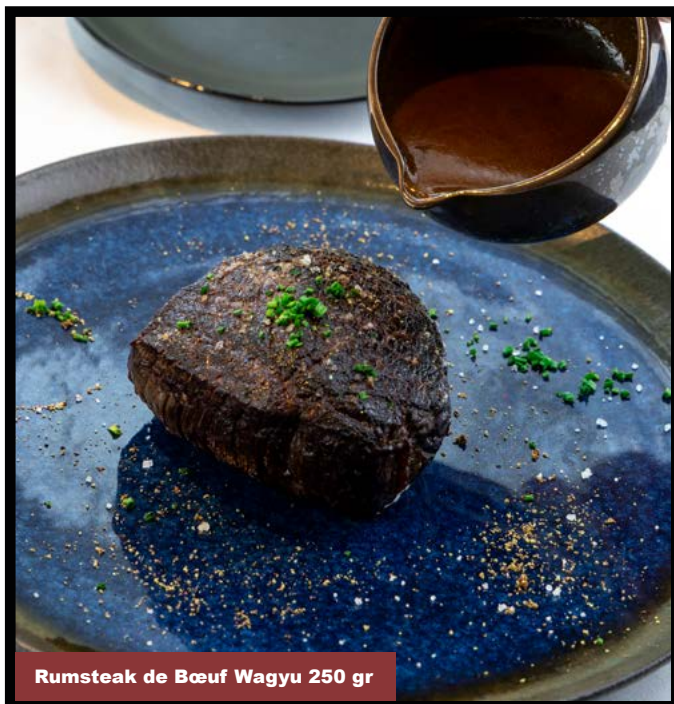
Tagliata de Bœuf Luxembourgeois 29

Roquette, tomates cerises, parmesan, sauce balsamique
Tagliata Luxembourg beef, arugula, cherry tomatoes, parmesan, balsamic 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.

Photos non contractuelles.



Rumsteak de Bœuf Wagyu 250 gr

DESSERTS

Affogato

6

Espresso, glace vanille
Espresso, vanilla ice cream

Pastel de Nata & Café

6

Fruits Rouges & Sorbet Manguue NEW

7

Red Fruits & Mango Sorbet

Crème Brûlée à la Vanille

8

Vanilla crème brûlée

2000 Feuilles

9

Pâte feuilletée, crème vanille, citron vert
Puff pastry, vanilla cream, lime

Tartelette Crème Citron & Framboises NEW

9

Lemon cream & raspberry tartlet



Affogato



Pastel de Nata & Café



Fruits Rouges & Sorbet Manguue



2000 Feuilles


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.

Non-contractual photos. Net prices in €, service included.
A list of allergens is available on request. For your health, beware of alcohol abuse.
Management reserves the right to stop serving alcohol.



Crème Brûlée à la Vanille



Tartelette Crème Citron & Framboises

PURPLE LOUNGE

DRINKS

COCKTAILS

Caïpirinha

Rhum Cachaça, citron vert, jus de citron, cassonade

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 and rhubarb

10

Mojito

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

10

Bumbu Breeze NEW

Rhum Bumbu Original, ginger beer

10

Lillet Tonic NEW

Lillet Blanc, Fever-Tree au choix (classic, raspberry and rhubarb ou mediterranean)

10

SPRITZ

Aperol Spritz

Aperol, crémant, eau gazeuse

10

Limoncello Spritz

Limoncello, crémant, eau gazeuse, menthe fraîche

10

St-Germain Spritz

Liqueur St-Germain, crémant, eau gazeuse

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 NEW

Jus d'ananas, d'orange, de passion, sirop de vanille

8

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

Battin IPA 33 cl

5

Erdinger Weißbier 50 cl

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 15cl	Fillette 50cl	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 - Sunnan-Hoffmann</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
Cabernet <i>Moment de Plaisir - Pays d'Oc - France</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 <i>Coteaux Varois de Provence - France</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			
Château de L'Escarelle <i>Coteaux Varois de Provence - France</i>	7	20	28
Libellula <i>Sunnan-Hoffmann - Luxembourg</i>	7	20	28



CHAMPAGNES & CRÉMANT

Champagnes

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

Crémant

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



APÉRITIFS & SPIRITS

Crodino jaune & rouge (sans alcool) 17.5 cl	5
Eristoff Blanc 4 cl	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) 4 cl	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
Attribut N°2	11
Malfy	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, Fever-Tree bitter lemon, Coca-Cola / Zéro 20 cl	3
Orangina 25 cl	3.5
Jus de Fruits 20 cl (orange, tomate, pomme, multi-vitamines)	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.