

The background image shows the interior of the Perle Noire restaurant. On the left, several oyster shells are mounted on a dark wall, some displaying blue and white floral patterns. In the center, a lamp with a dark blue pleated shade and a brass base sits on a table. The wall behind the lamp features a green and gold Art Deco pattern of overlapping arches. In the foreground, a dark blue velvet tufted booth is visible, with a round table in front of it holding glasses and a small bottle. The entire scene is framed by a dark blue background with a large, light-colored diagonal line running from the top left to the bottom right.

Perle Noire

Liquides précieux

Ouvert du mercredi au samedi de 18h à 1h
Pas de réservation

À l'étage du restaurant La Lorraine
7, Place d'Armes
L-1136 Luxembourg

Bienvenue à Perle Noire

De mercredi à samedi, de 18h à 1h, Perle Noire vous accueille dans une ambiance feutrée et raffinée à l'étage du restaurant La Lorraine. Vous y retrouverez des sièges en velours confortables, une lumière tamisée et une atmosphère jazzy.



Bar Food

Huîtres de sélection

35 / 65

(par 6 ou 12) – servies échalote & citron beurre d'algues

Caviar Oscietre & blinis

95 / 165

(30 g / 50 g) – crème fraîche épaisse & condiments

Sélection de Charcuterie

38

Selection de charcuterie

Sélection de fromages affinés

32

Accompagnée de pain grillé & condiments maison

Carpaccio de Truîte Maturé

28

sauce acidulée, raifort, pickles d'oignon



Martinis

CITRON

16

Le Classique – *Glacial*

Gin Tanqueray n°10 – Essence de Citron – Sauvignon Vermouth – Parmigiano Reggiano 36
mois

OLIVE

16

Dirty – *Salé- Frais*

Vodka à l’Huile d’Olive – Kalamata Vermouth – Saline Umami –
Olives Nocellera

L’HUÎTRE

24

Notre Signature – Iodé – Riche

Beluga Vodka – Beurre – Algue Dulse – Huile de Homard



ICÔNES

Cocktails Permanents

16€

ROUGE

Bloody Mary – *Epicé* – *Fun*

Tomate – Mutti Triple Tomato Concentrato – Yuzu Ponzu – Poivrons – Framboise –
Piment Aji Amarillo

PERLE NOIRE

Old Fashioned – *Réconfortant* – *Ensoleillé*

Monoï – Noix de Coco torréfiée – Calvados – Cide de Glace – Sherry

CROISSANT

Fizz – *Délicieux* – *Pétillant*

Croissant – Agrumes – Gin Tanqueray n°10 – Bulles

LULU

Sour – *Complexe* – *Frappant*

Vanille Verte – Vanille Noire – Olive Verte – Olive Noire – Vodka – Citron Vert



CLASSIQUES?

Nos recommandations

18€

Old Cuban (*meilleur que le Mojito*)

Menthe - Rum Blend - Sirop de sucre - Citron Vert - Champagne

Maple Old Fashioned (*pas trop sucré*)

Woodford Bourbon - Maple - Bois de Cerisier

Paloma (*bulles mexicaines*)

Don Julio Tèquila - Pamplemousse - Lime - Sel

Naked and Famous (*Le plus amusant*)

Ojo de Dios Mezcal - Aperol - Chartreuse Jaune - Citron Vert

New York Sour (*Le plus élégant*)

Tullamore Dew - Poivre Jamaïque - Sirop de sucre - Citron - Vin Rouge

De la Louisiane (*notre préféré*)

Woodford Rye - Vermouth - Bénédictine - Absinthe

Gaëtano (*le Negroni facile à boire*)

Vermouth, Campari, Absinthe, Eau-de-Vie Framboise

Tommy's Margarita (*sans chichis*)

Volcan Blanco Tèquila - Agave - Bois d'Avocat - Citron Vert - Sel



LA SAISON

Un avant-goût estival du menu d'Automne

16€

CARMIN

Negroni – Profond – Amer

Betterave Crapaudine – Confiture de Fraise – Thé Noir – Martini Rubino – Campari – Pickle
Fraise Sauce Soja

OJO VERDE

Spicy Margarita – Poivré – Frais

Roquette – Orange – Volcan Blanco Tequila – Aji Amarillo Chili – Citron Vert – Sel de Café



SANS ALCOOL

Deux pour commencer

12€

IN-DIO

Virgin Colada? – Complexe – Satisfaisant

Lait Coco – Cardamome – Curcuma – Piment Aji Amarillo – Citron Vert

SPARKLING CARAMEL

Thé Glacé – Réconfortant – Sec

Oolong – Caramel Beurre Salé – Bulles



Perle Noire



Liquides précieux