

# 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 Osciètre & 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 Truite 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 - Algues Dulse - Huile de Homard



# ICÔNES

*Cocktails Permanents*

16€

## ROUGE

**Bloody Mary** - *Épicé - 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 recommendations*

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 Tequila - 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 Tequila - 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*