

The background image shows the interior of the Perle Noire restaurant. It features a dark, moody atmosphere with deep blue velvet banquettes and round tables. The walls are adorned with green and gold patterned wallpaper and several oyster shells, some of which contain blue and white porcelain fragments. A large lamp with a blue pleated shade and a brass base is visible. The entire image is framed by a dark blue border with a diagonal gold line.

Perle Noire

Liquides précieux

Ouvert du Lundi au samedi de 18h à 1h
Sans réservation

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

Bienvenue à Perle Noire

Du lundi au 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.



TAPAS

Olives maison et Taralli

5

Fenouil, aneth et orange

Huîtres de sélection

35 / 65

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

‘I Am Caviar’ Oscietre & blinis maison 95 / 165

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

Sélection de Charcuterie

26

Selection de charcuterie

Sélection de fromages affinés

26

Accompagnée de pain grillé & condiments maison



CHAMPAGNE

Lété-Vautrain Brut 85€

50% Meunier, 25% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Lété-Vautrain Brut Rosé 85€

50% Meunier, 25% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Moussé Fils l'Esquisse 140€

70% Meunier 30% Pinot Noir

JM Sélèque Solessence 150€

50% Chardonnay, 40% Meunier, 10% Pinot Noir

Veuve Fourny Rosé 1er Cru 140€

70% Chardonnay, 20% Blanc de Pinot Noir, 10% Rouge de Pinot Noir

Geoffroy Expression 1er Cru 140€

40% Pinot Noir, 35% Meunier, 25% Chardonnay

Crucifix Père & Fils Blanc de Blanc 1er Cru 130€

100% Chardonnay

Ruinart Brut 140€

57% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 3% Meunier

Ruinart Blanc de Blanc 180€

100% Chardonnay



COCKTAILS

Fraîcheur & Légèreté

18€



ROUGE – Bloody Mary – *Piquant – Best Seller*

Tomate – Spiritueux Mutti Triple Tomato Concentrato – Yuzu
Ponzu – Poivron Vert – Framboise – Piment Aji Amarillo



LULU – Sour – *Délicieux – Tout doux*

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



CAFFÈ CARAVAGGIO – Espresso Martini – *Mémorable*

Mezcal – Cassis – Café – Goudron de Bouleau – Mirabelle de
Cent Ans – Mousse de Coco Salée



LA VAGUE (Verte)

Tequila – Petit Pois – Menthe – Céleri – Absinthe –
Parfum : Anis, Estragon, Basilic Tropical, Cis-3-Hexenol



MAJORELLE – Ramos Fizz – *Crémeux*

Cognac – Orange – Yaourt – Huile d'Argan – Miel d'Oranger –
Blanc d'oeuf, Eau Pétillante



COCORICO – F75 – *Fruité – Rond*

Mansfeld Vodka – Coco – Framboise – Champagne – Chocolat
Blanc – Parfum Bergamote



COCKTAILS

Force & Intensité

18€



PERLE NOIRE – Sherry Old Fashioned – *Boisé – Solaire*

Monoï – Huile de Coco – Chêne – Pêche – Calvados – Sherry



トンカ-短歌 (Tonka-Tanka) – Manhattan – *Torréfié – Intense*

Tonka – Cerise Pyana Vishnia – Sésame Grillé – Teinture de
Café – Sauce Soja



MIGNONETTE – Gibson – *Salé – Floral mais Sec*

Vodka – Noilly Prat – Sauce Mignonette – St-Germain – Rose de
Bulgarie – Bourgeon de Cassis



LOVE – Negroni – *Floral – Gourmand*

Eau-de-Vie de Fraise – Bois de Santal – Jasmin – Campari –
Vermouth – Gomme Arabique



OCEAN – Martini Marin – *Iodé – Frais*

Vodka – Algue Dulse – Aneth – Coquille d’Huître – Citron –
Sauvignon Blanc – Parfum Criste Marine et Gingembre



NON – ALC

12€

(+6€ for cocktails)



RENDEZ-VOUS – ‘Gin’ Tonic – *Frais – Sec*

Framboise – Rhubarbe – Cacao – Tonic
(+ Distillat de Cacao et Saint-Germain)



春 (HARU) – Flip – *Herbacé – Réconfortant*

Matcha – Oeuf – Miel – Pollen
(+ Rhum et Sherry)



DRAGON – Mule – *Anesthésiant – Floral*

Litchi – Jasmin – Poivre de Sichuan – Gingembre
(+ Nikka Gin au Litchi)

THE GOOD BOY

Un cocktail pour chien. Sous contrôle vétérinaire.

Nous aimons les chiens.

10€

Bouillon de Poisson de Rivières, sans Sel – Spiruline – Huile de
Saumon



Perle Noire

Liquides précieux