

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 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. In the foreground, a dark blue velvet tufted sofa is visible, with a table in front of it holding glasses and a salt shaker. The entire scene is framed by a dark blue background with a large, light-colored diagonal 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.



Bar Food

Olives maison et Taralli 5
Fenouil, aneth et orange

Carpaccio de Truîte Maturée 28
sauce acidulée, raifort, pickles d'oignon

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

FRAMBOISE – Sour à Bulles – *Fruité – Léger*

Vodka – Eau de Vie Framboise – Rhubarbe – Bois de Hô – Chocolat Blanc – Tonic

LULU – Sour – *Délicieux – Tout doux*

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

WAKAME – Dirty Paloma – *Fruité – Salé*

Wakame Tequila – Jasmin – Soda Pamplemousse – Citron Vert – Sel

MENTHA – Old Cuban – *Meilleur que le Mojito*

Menthes – Absinthe – Santal – Rhums –
Sucre Muscovado – Citron Vert – Champagne

SOLARIS – Daiquiri – *Complexe – Subtil*

Clairin Communal – Coing du Luxembourg – Saffran Perse – Miel
Vanillé – Cédrot – Citron Vert

FRANCE! – Gimlet – *Glacial – Vert*

Tanqueray n°10 Gin – Saint-Germain – Verveine – Citron Vert



COCKTAILS

Force & Intensité

18€

いちご (Ichigo) – Rhum Old Fashioned – *Fruité – Intense*

Santa Teresa Rum – Fraise – Sauce Soja – Poivre de
Madagascar – Gâteau de Dates aux Amandes

KALAMATA – Dirty Martini – *Salé– Fruité mais Sec*

EVO Vodka – Kalamata Vermouth – Saline Umami – Bouchée
Kalamata/Fraise/Gorgonzola

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

Monoï – Huile de Coco – Calvados – Cidre de Glace Ramborn
– Sherry – Extrait de Chêne

AVELLINO – Negroni – *Torréfié – Gourmand*

Noisette Distillée – Noisette Torréfiée – Campari – ‘Glühwein’
Vermouth – Gomme Arabique – Zeste Citron

HIGH ROAST – Not an Espresso Martini – *Rond – Subtile*

Vodka au Sésame – Teinture de Café – Kina l’Aero d’Or – Agave
– Zeste Citron

OCEAN – Martini Marin – *Iodé – Frais*

Vodka – Algue Dulse – Aneth – Citron – Sauvignon Blanc –
Huile de Homard



NON – ALC

12€

(+6€ for cocktails)

MANDARINA – ‘Gin’ Tonic – *Frais – Sec*

Mandarine Verte – Tonic – Citron Vert

(+ Distillat de Cacao)

AURE – Virgin Colada? – *Floral– Satisfying*

Lait Coco– Rose de Damas – Cassis – Citron Vert

(+ Vodka)

DRAGON – Mule – *Anesthésiant – Floral*

Litchi – Jasmin – Poivre de Sichuan – Gingembre

(+ Nikka Gin au Jasmin)

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