



7, avenue J.F. Kennedy L-1855  
Tram Philharmonie  
+352 27 77 02 27  
Réservations : loungeactone.lu  
contact@loungeactone.lu

Suivez-nous sur Facebook !  
[FB.com/LoungeActOne](https://www.facebook.com/LoungeActOne)



Happy Hour le jeudi de 18h à 21h

## NOS ENTRÉES

<b>OS À MÛELLE</b> Os à moelle, fleur de sel.	12€	<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> Carpaccio, caprons, tomate, roquette, parmesan, vinaigrette. [7]	14€
<b>TEMPURA DE SCAMPIS</b> Six pièces de scampis, salade, sauce aigre douce. [1-2]	14€	<b>SALADE</b> Au choix : Salade du Chef, César [7-1-3-4] ou Feierteng [7-9-10].	14€

## NOS BURGERS

### AU BŒUF

<b>LOUNGE ACT CLASSIC BURGER</b> Steak de bœuf, fromage & sauce burger. Tomate, salade, cornichon, oignons, pain maison. [1-3-7-10]	18€	<b>BRISKET BURGER</b> Pitrine de bœuf fumée maison, céleri, remoulade avec pomme, sauce barbecue. [1-7-9-10]	28€
<b>LOUNGE ACT NO CHEESE BURGER</b> Classique <u>sans</u> fromage. [1-3-7-10]	18€	<b>LUXEMBURGER — le sans pain</b> Galettes de pomme de terre au lieu du pain, steak, sauce burger et crème aux herbes. [1-3-7-10]	20€
<b>NO OIGNON, NO CRY</b> Classique, sans oignon. [1-3-7-10]	18€	<b>KRATOS</b> Les cardiologues le détestent : double dose de fromage, deux steaks, deux galettes de pomme de terre, lard. [1-3-7-10]	26€
<b>À CHEVAL</b> Classique + œuf au plat. [1-3-7-10]	20€	<b>AUTRES</b>	
<b>GORGONZOLA</b> Classique + fromage gorgonzola. [1-3-7-10]	20€	<b>COCORICO</b> Du bon filet de poulet et non de coq, sauce tartare. [1-3-7-10]	18€
<b>MONTAGNARD</b> Classique + fromage auvergnat Saint-nectaire, galette. [1-3-7-10]	20€	<b>PULLED PORK</b> Porc effiloché, sauce BBQ, crème aux herbes, céleri remoulade. [1-3-9-10]	18€
<b>PETIT SCOVILLE</b> Classique + jalapeños, Tabasco à la demande. [1-3-7-10]	18€	<b>LES DENTS DE LA MER</b> Poisson, sauce tartare et crème aux herbes. [1-3-4-7-10]	18€
<b>BACON</b> Classique + une dose de lard. Le gras, c'est la vie. [1-3-7-10]	20€	<b>VEGGIE</b> Délicieuse galette de pomme de terre avec sa sauce burger. [1-3-7-10]	16€

# NOS VIANDES

Accompagnement inclus : purée de pommes de terre, frites maison, légumes de saison ou salade. Supplément garniture : 2€  
Poids brut des viandes avant cuisson.

## BŒUF

ONGLET DE BŒUF (BEL/FRA/DEU) 26€  
200g

SMOKED BEEF BRISKET TEXAS STYLE (USA) 30€  
Poitrine de bœuf fumée maison, céleri rémoulade avec  
pomme, sauce barbecue. [9]

FAUX-FILET (ARG) 28€  
250g

ENTRECÔTE (ARG) 28€  
280g

BAVETTE D'ALOYAU (LUX) 30€  
200g

ENTRECÔTE DU TERROIR (LUX) 32€  
350g

## VEAU

ESCALOPE DE VEAU 20€  
200g

WIENER SCHNITZEL 21€  
escalope panée à la viennoise

## PORC

BBQ SPARE RIBS et frites 20€

## VIANDES FROIDES

CARPACCIO DE BŒUF 22€  
Carpaccio, caprons, tomate, roquette, parmesan,  
vinaigrette. Frites, salade

TARTARE DE BŒUF 22€  
Rumsteck, oignons, câpres, cornichon, persil, sauce  
anglaise, sauce burger, tabasco. [3-5-10] Frites, salade

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 16€  
Accompagnée de pain fait maison. [7]  
Uniquement le soir

ASSIETTE MIXTE CHARC. & FROMAGE 30€  
Accompagnée de pain fait maison. [7]  
Uniquement le soir

## NOS SAUCES POUR VIANDE

Armagnac, [1] Poivre, [1]

Béarnaise, [3-7] Piquante,

Champignons, [1-7] Vin Rouge. [1]

Gorgonzola, [1-7]

Allergènes :

[1] Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

[2] Crustacés [3] Oeufs [4] Poisson [5] Arachide [6] Soja [7] Lait et lactose [8] Fruits à coque : pistaches,  
amandes, noisettes, noix -cajou, pécan, du Brésil, macadamia, Queensland- [9] Céleri [10] Moutarde [11] Graines  
de sésame [12] Anhydride sulfureux, sulfites >10mg/kg [13] Lupin [14] Mollusques

7, avenue J.F. Kennedy L-1855  
Tram Philharmonie  
+352 27 77 02 27  
Réservations : [loungeactone.lu](http://loungeactone.lu)  
[contact@loungeactone.lu](mailto:contact@loungeactone.lu)



Suivez-nous sur Facebook !  
[FB.com/LoungeActOne](https://www.facebook.com/LoungeActOne)



Happy Hour le jeudi de 18h à 21h

## LES PLATS EXPRESS DU MIDI

Pressé de retourner bosser ? Faim insoutenable ? Nous vous regroupons ici les plats qui sont parmi les plus rapides à servir.

BURGERS : COCORICO ou PULLED PORK	18€	TARTARE : DE BŒUF ou DE POISSON	22€
FISH AND CHIPS	18€	ESCALOPE DE VEAU	20€
HOT DOG	16€	CARPACCIO DE BŒUF	22€

## NOS PLATS TRADITIONNELS

Accompagnement inclus : purée de pomme de terre, frites maison, légumes de saison, salade ou pain fait maison. Suppl. garniture: 2€

PLAT DE LA SEMAINE Demandez le programme !	15€	GROMPEREKICHELCHER Galettes de pomme de terre, crème aux herbes, salade. [3-7]	14€
ROGNONS DE VEAU À LA DIJONNAISE Rognons, moutarde, champignons, crème, cognac, vin blanc, tagliolini. [7-10]	20€	FAJITAS Galettes, viande hachée, onglet, oignons, poivrons, haricots rouges, guacamole, crème aux herbes, salade. [1]	20€
BOUCHÉE À LA REINE Croûte à bouche, poule, champignons, sauce poulet. [1-7-9]	18€	CORDON BLEU CRÈME CHAMPIGNONS Filet de poulet, jambon, fromage, sauce crème-champi. [1-3-7]	20€
HOT DOG AMÉRICAIN Pain, cornichon, ketchup, moutarde, oignons confits. [1-10]	16€	WRAP DE POULET Galette de blé, poulet, salade, tomate, oignon, sauce crème & herbes [1-3-7-9].	20€

## LES CHOIX DE POISSON

TARTARE DE POISSON 22€ Poisson selon arrivage (200g), aux zestes d'agrumes. [4]	FISH & CHIPS 18€ Poisson selon arrivage, sauce tartare, crème aux herbes, citron, frites. [1-4]	PAVÉ DE SAUMON SAUCE BÉARNAISE 20€ Pavé de saumon (180g) poêlé, sauce béarnaise maison. [3-4-7]
--	--	--

## NOS SALADES, PLATS VÉGÉTARIENS & VÉGÉTALIENS

SALADE CÉSAR CRISPY CHICKEN 18€ Salade, filet de poulet, parmesan, oignons frits et croûtons. [3-7]	SALADE DU CHEF - VÉGÉTARIENNE 18€ Salade vierge, légumes sautés, carottes jaunes, brocoli, carottes, caprons, cornichon, œuf, poudre d'olive, fromage. [3-7-9]
SALADE SCAMPIS 18€ Salade, scampis, vinaigrette framboise, crème, ail. [2-7]	SALADE DU CHEF - VÉGANE 18€ Comme au dessus, mais <u>sans</u> œuf et <u>sans</u> fromage.
SALADE CHÈVRE MIEL NOIX 18€ Une salade au fromage de chèvre. Non, sans blague ? [1-7]	RIZ AUX LÉGUMES CRÉMEUX - VÉGÉTARIEN 18€ Riz sauvage aux petits légumes, crème et fromage. [7]
	RIZ AUX LÉGUMES CRÉMEUX - VÉGAN 18€ Comme au dessus, mais crème <u>végétale</u> et <u>sans</u> fromage.

quantité généreuse

## LES DESSERTS MAISON

Crème brûlée [3-7]	10€
Brownie [1-3-8]	10€
Crumble pommes-cannelle & glace vanille [1-7]	10€

### LOUNGE ACT ONE

Infinity Shopping — 7, avenue J.F. Kennedy L-1855

+352 27 77 02 27

Réservations : loungeactone.lu

Suivez-nous sur Facebook !

FB.com/LoungeActOne



Happy Hour le jeudi de 18h à 21h

# LES BOISSONS

## BIÈRES

Clausel Classic, IPA, Blanche	25cl 4.00€	40cl 5.50€
Clausel / Clausthaler 0%alc	33cl 5.00€	
Chouffe Blonde/Mc/Cherry	33cl 6.00€	50cl 8.00€
Cidre Ramborn	33cl 6.00€	50cl 8.00€
Cidre Ramborn Cascade	33cl 6.00€	50cl 8.00€
Guinness		50cl 8.00€
Tripel Karmeliet	33cl 7.00€	
Bon secours Noel ou Myrtille	33cl 7.00€	
Paix Dieu	25cl 5.00€	50cl 10.0€
Vedette extra white	33cl 6.00€	
Tank 7	33cl 8.00€	

## VINS

Blanc	verre 12cl	bout.
- Lounge act white (POR)	5.00€	25€
- Pinot gris (LUX)	9.00€	45€
- Riesling (LUX)	9.00€	45€
- Chardonnay (FRA, Languedoc)	7.50€	37€
Rouge		
- Lounge act red (POR)	5.00€	25€
- Bourgueuil (FRA, Loire)	10.0€	50€
- Mon coeur (FRA, Côtes du Rhône)	9.00€	45€
- Vaqueyras (FRA, Côtes du Rhône)	11.0€	55€
- Les Darons (FRA, Languedoc)	8.00€	40€
- Fontestau (FRA, Haut-Médoc)	13.0€	65€
- Malbec (ARG, Mendoza)	8.50€	44€
Rosé		
- Lounge act rose (POR)	5.00€	25€
- Rosé source Gabriel (FRA)	8.00€	48€

## APÉRITIFS

Crémant	10€
Kir Crémant	10€
Martini Bianco ou Rosso	8€
Campari	8€
Campari + Orange	10€

## SANS ALCOOL

Jus (orange, pomme, ananas, tomate, fraise) et Soda (Coca, Coca Zéro, Sprite, Fuze Tea)	4€
Tonic water (25cl)   Ginger beer (25cl)   Clausel ou Clausthaler 0% alcohol (33cl)	5€
Eau minérale 50cl — Plate ou gazeuse	6€

## COCKTAILS

Hugo	10€	Negroni	14€
Aperol Spritz	10€	Old Fashion	14€
Campari Spritz	12€	Moscow Kyiv Mule	14€
Mojito	14€	Godfather	14€
Caipirinha	14€	White Russian Ukrainian	14€
Margarita	14€	Long Island Ice Tea	14€
Cuba Libre	14€	Cocktail No Alcohol	10€
Piña Colada	14€	Longdrink	12€

## ALCOOLS FORTS

Sambuca	8€	J&B	8€
Kahlua	8€	Lagavulin 8y	12€
Tequila	8€	Oban 14y	13€
Get 27	8€	Jameson	8€
Baileys	8€	Jack Daniel's	8€
Vodka	8€	Jagermeister	6€
Cynar	8€	Averna	8€
Ricard	8€	Amaretto	8€
Hunnegdrepp Miel	8€	Limoncello	8€
Eau De Vie	8€	Cointreau	8€
Calvados	8€	Henessy	10€
Unicum Riserva	10€	Shot	5€
		Shot Jagermeister	4€

## GIN & TONIC — 14€

Bombay   Hendrick's   Monkey 47	14€
---------------------------------	-----

## RHUMS

Kraken   Captain Morgan Spiced	8€
Bumbu the Original   Dictador 12y	10€
Havana Maestro   Emperor   Mount Gay XO	14€

## BOISSONS CHAUDES

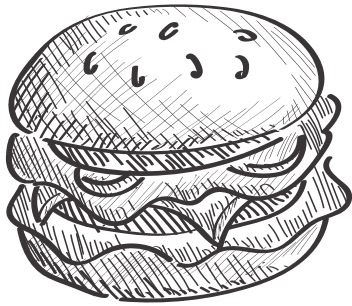
Café — espresso ou lungo	3€
Cappuccino   Latte Macchiato	5€
Espresso Macchiato   Chocolat Chaud   Thé	4€

## Nouveautés du Chef

### BURGER PESTO — 20€

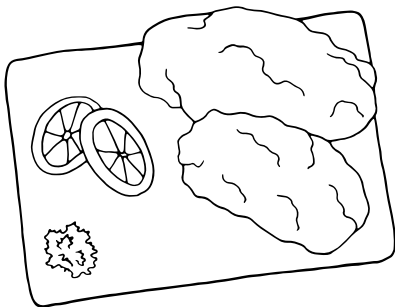
Steak de bœuf , tomate, salade, cornichon, oignons, pain maison et...

...pesto au basilic et à la menthe



### WIENER SCHNITZEL — 21€ ESCALOPE À LA VIENNOISE

viande de veau enrobée de chapelure avec ses frites, remoulade et citron.



### PLAT DE LA SEMAINE — 15€

Un plat nouveau par semaine, en fonction de nos inspirations & des arrivages du moment. Demandez-nous !

### BURGER CHÈVRE — 21€

Steak de bœuf , tomate, salade, cornichon, oignons, pain maison et...

...fromage de chèvre, bacon, sauce crème aux herbes

### BOUDIN NOIR — 18€

Servit avec compote de pomme et purée maison

### ONGLET DE VEAU — 24€

sauce vin rouge, avec purée ou frites

## Nouveautés du bar

Chouffe Mc/Cherry	33cl 6.00€	50cl 8.00€
Cidre Ramborn Cascade	33cl 6.00€	50cl 8.00€
Bon secours 4 Houblons	33cl 7.00€	50cl 11.00€
Vedette extra white	33cl 6.00€	
Tank 7	33cl 8.00€	

