



# NOS BURGERS

## CLASSIC BURGER

steak de bœuf, cheddar, sauce burger\*,  
tomate, salade, cornichon, oignons, pain maison

[1-3-7-10]

18€

### SUPPLEMENTS:

œuf au plat[3], bacon, cheddar[7], galettes de pommes de terre [3-7], jalapeños[12]

Supplément: 3€

Supplément steak: 6€

### BACON

classic + bacon

[1-3-7-10]

20€

### GORGONZOLA

classic + fromage gorgonzola

[1-3-7-10]

20€

### PETIT SCOVILLE

classic + jalapeños, Tabasco à la demande

[1-3-7-10]

20€

### À CHEVAL

classic + œuf au plat

[1-3-7-10]

20€

### LUXEMBURGER

classic + galettes de pommes de terre

au lieu du pain

[1-3-7-10]

20€

### MONTAGNARD

bacon + reblochon, galette de pommes de terre

[1-3-7-10]

22€

### COCORICO

filet de poulet pané, sauce tartare, salade,

tomate, cheddar

[1-3-7-10]

18€

### VEGGIE

steak d'aubergine façon caviar, pané, cheddar,  
oignons, salade, cornichon, crème aux herbes

[1-3-7-10]

18€

### PULLED PORK

porc effiloché, sauce BBQ, crème aux herbes,

céleri rémoulade

[1-3-7-9-10]

20€

**KRATΩS 30€**

2xsteak de bœuf, 2xfromage cheddar, 2xgalettes  
de pommes de terre, bacon, sauce burger, salade,  
tomate, cornichon, oignons, pain maison

[1-3-7-10]

### 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, noix du Brésil, macadamia, Queensland, [9] Céleri, [10] Moutarde

[11] Graines de sésame, [12] Anhydride sulfureux, sulfites >10mg/kg [13] Lupin, [14] Mollusques

## FISH & CHIPS 24€

poisson selon arrivage, sauce tartare, crème  
aux herbes, citron, frites  
[1-3-4-7-12]

## PAVÉ DE SAUMON 26€

sauce béarnaise  
[3-4-9-12]

## PAVÉ DE SKREI SNACKÉ 26€

julienne de légumes glacé sauce vierge  
[3-4-9-12]

## MEDAILLON DE SAUMON 26€ MI-CUIT

sauce acidulée  
[4-9]

## TARTARE DE THON 28€

(180g), sauce teriyaki, oignon cèbete, coriandre, tomates  
cerises  
[4-6-8]

"PLAT SIGNATURE"

## CORDON BLEU

filet de poulet, jambon, cheddar, sauce crème-champignons  
[1-3-7-9-12]

24€

### OS À MOELLE 14€

Tranches de pain doré [1-7]

### ONGLET DE BŒUF

26€

(ANGUS) 200g

### ENTRECÔTE DE BŒUF

32€

(ARG) 280g

## SMOKY BBQ RIBS 22€

travers de porc sauce barbecue, fumé par nos soins, épis  
de maïs, frites  
[1-7-10]

## TARTARE DE BŒUF 24€

rumsteak, oignons, câpres, cornichon, persil,  
sauce anglaise, sauce burger, tabasco  
[3-5-10]

### ACCOMPAGNEMENT:

purée de pommes de terre [7], frites maison, gratin  
dauphinois [7-8], salade [10-12],  
légumes de saison [7], riz sauvage [7], pomme de  
terre rôtie au romarin [7]  
Supplément garniture: 3€

## SALADE CÉSAR 20€

salade, filet de poulet, sauce aux anchois et  
parmesan, oignons frits et croûtons  
[1-3-7-10-12]

## SALADE CHÈVRE 20€

salade au fromage de chèvre pané  
[1-7-10-12]

## SALADE VOSGIENNE 20€

salade, oeuf poché, tomate, lardons, croutons, champignons,  
crème fraîche  
[1-3-7-10-12]

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 22€

escalope de veau roulée, sauge, jambon cru, sauce marsala  
[9-12]

## SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE 26€

farci au champignon jus court  
[3-9]

## PARMENTIER DE CANARD 28€

effiloché de canard, jus de viande puré maison  
[1-3-7-10-12]

## WIENER SCHNITZEL 22€

escalope de porc panée, sauce tartare  
[1-3-7-10-12]

## BOUCHÉE À LA REINE 22€

poule, champignons, vol-au-vent, crème  
[1-3-7-10-12]

### SAUCES\*:

Cognac [1-7-9-12], Champignons [1-7-9-12], Gorgonzola [1-7],  
Poivre [1-7-9-12], Piquante, Vin Rouge [1-7-9-12],  
Beurre maître d'hôtel [7], Béarnaise [3-7]  
sauce burger (mayo, moutard, paprika, oignon, l'ail, cornichon, vinaigre)  
Supplément sauce: 3€

## LES DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE VANILLE 10€  
[3-7]

BROWNIE 10€  
glace vanille et chantilly  
[1-3-7-8]

TIRAMISU 10€  
[1-3-7-8]

ANANAS RÔTI 10€  
sorbet mangue  
[1-3-7-10-12]

CHEESECAKE 10€  
spéculoos, cookies, brownies, fraises  
[1-3-7-8-13]



# VIANDE DU MOMENT

pièce de viande du moment

22€



## BBQ RIBS

travers de porc sauce  
barbecue, fumé par nos soins,  
épis de maïs, frites  
[1-7-10]

22€

## TARTARE DE BOEUF

(180g), poire de boeuf coupé au couteau,  
oignons, câpres, cornichon, persil, sauce  
anglaise, sauce burger, tabasco  
[3-5-10]

24€



## "MADE" IN TEXAS:

SMOKED BEEF BRISKET  
BBQ SPARE RIBS  
SMOKY PULLED PORK  
[1-3-7-9-10]

SAUCE WALLAS  
MAIS  
FRITES

30€

+35227770227

[loungeactone.lu](http://loungeactone.lu)

7 Av. JOHN F. KENNEDY  
1855 KIRCHBERG LUXEMBOURG  
[loungeactone@gmail.com](mailto:loungeactone@gmail.com)

**LOUNGE ACT ONE**

PARENTAL  
**ADVISORY**  
EXPLICIT CONTENT

**PLANCHE DE CHARCUTERIE 17€**

ROSA DI NACIA, ROSETTE, COPPA, PARMESAN

**PLANCHE DE FROMAGES 17€**

PARMESAN, GORGONZOLA, CHEDDAR, ST NECTAIRE, [7]

**PLANCHE MIXTE A PARTAGER 32€**

CHARCUTERIES, FROMAGES [7]

**ONION RINGS 10€**

**CHICKEN FINGERS 10€**  
(5 PCS)

**FRITES MAISON 5€**

**ARANCINI (8 PCS) 10€**

ARANCINI AUX LÉGUMES, CRÈME AUX HERBES [1/7/3]

**ASSIETTE APERO 10€**

CACAHUËTES, OLIVES, BRETZEL, CUBES DE FROMAGES [5/1/7]

**FRITES MAISON 10€**  
SAUCE CHEDDAR BACON



**FINGER FOOD**

*à partir de 15H*

+352-27-77-02-27

loungeact.lu

7 Av. JOHN F. KENNEDY

1855 KIRCHBERG LUXEMBOURG

loungeactone@gmail.com

**PARENTAL  
ADVISORY  
EXPLICIT CONTENT**



**BIÈRES**

Diekirch premium	25cl 4€	50cl 7€
Lefte Blonde/Ruby	33cl 6€	50cl 9€
Goose IPA	25cl 6€	50cl 10€
Chouffe Blonde/N'ICE/Cherry	33cl 6€	50cl 9€
Duvel 666	33cl 8€	
Kwak	33cl 9€	
Tripel Karmeliet	33cl 9€	
Guinness		50cl 10€
<b>Lupulus</b> hopera	25cl 5€	50cl 9€
Hoegaarden Blanche	25cl 5€	50cl 9€
Hoegaarden Rosé	25cl 5€	50cl 9€
Franziskaner weissbier	33cl 7€	50cl 9€
<b>Corona</b> on TAP	25cl 4€	50cl 7€
Picon bière	25cl 6€	50cl 9€
Panaché Sprite	25cl 4€	50cl 7€



**VINS**

Blanc	verre 12cl	bout.
- Pinot gris (LUX)	9.00€	45€
- Riesling (LUX)	9.00€	45€
- Chardonnay (FRA, Languedoc)	7.50€	37€
Rouge		
- Merlot Dom. de Luc (FRA, pays d'oc)	7.00€	35€
- Mon cœur (FRA, Côtes du Rhône)	9.00€	45€
- Les Darons (FRA, Languedoc)	8.00€	40€
- Fontestau (FRA, Haut-Médoc)	13.00€	65€
- Malbec (ARG)	8.00€	40€
Rosé		
- La Source Gabriel (FRA, Provence)	6.00€	30€
Bulles		
- Thill's Brut	12.00€	60€



**APÉRITIFS**

Crémant	10€
Kir Crémant	11€
Martini Bianco ou Rosso	8€
Campari	8€
Campari + Orange	12€



**GIN & TONIC 15€**

Gin du moment  
Hendrick's  
Monkey 47  
**Knut Hansen 0,00%**



**COCKTAILS**

<b>APEROL</b> SPRITZ	10€	Lillet rose Spritz	10€
Limoncello Spritz	10€	Campari Spritz	12€
Negroni	12€	Hugo Spritz	15€
Mojito	15€	Moscow Mule	15€
Caipirinha	15€	Old Fashion	15€
Margarita	15€	Long Island Ice Tea	16€
Cuba Libre	15€	Cocktail No Alcool	10€
Piña Colada	15€	Longdrink	12€



**ALCOOLS FORTS**

Sambuca	8€	Lagavulin 8y	12€
Kahlua	8€	Oban 14y	13€
Tequila	8€	Jameson	8€
Get 27	8€	Jack Daniel's	8€
Baileys	8€	Jagermeister	6€
Vodka	8€	Averna	8€
Cynar	8€	Amaretto	8€
Ricard	8€	Limoncello	8€
Hunnegdrepp Miel	8€	Cointreau	8€
Eau De Vie	8€	Henessy	10€
Calvados	8€	Shot - whatever!?	5€
Grappa	8€	Shot Jagermeister	4€
Licor 35	8€	Diplomatico	12€
Captain Morgan	8€	Don Papa	12€
Kraken	8€	Havana Maestrn	14€
BUMBU	10€		
BUMBU XO	10€		



**SANS ALCOOL 0.00%**

Jus — orange, pomme, ananas, tomate, fraise	4€
Soda — Coca, Coca Zéro, Sprite, Fuze Tea, Fanta	4€
Tonic water   Ginger beer   Energy Drink	5€
Eau minérale 50cl — Plate ou gazeuse	6€
Espresso tonic — servi glacé	10€
<b>Bière sans alcool</b>	6€

**BOISSONS CHAUDES**

Café — espresso ou lungo	3€
Double — espresso, what else?	6€
Cappuccino — the real	5€
Latte Macchiato	5€
Espresso Macchiato	4€
Chocolat chaud	8€
Thé	4€



---

LOUNGE ACT ONE

---

# Selection du Barman

---

SERVING SINCE 2019

---

## VINS ROUGE BOUTEILLE

Caparzo Sangoiovesez Toscana(ITALY) "2022"	29€
Quinta do Covao DOC DAO(PORTUGAL) "2019"	30€
Châteauneuf-du-Pape "La fiole du Pape"(FRANCE)	89€
Crozes Hermitage Domaine du Colombier "2020"(FRANCE)	79€

## BIÈRES AU FÛT

Stella Artois 5.00%	5€ 33cl	8€ 50cl
Leffe Ruby 5.00%	6€ 33cl	9€ 50cl
Corona Extra 4.5%	4€ 25cl	7€ 50cl
Lupulus Hopera 6%	6€ 25cl	9€ 50cl

## RHUMS

Bumbu XO 40%	10€
Havana Club Seleccion de Maestros 45%	10€

## NOUVEAUTÉ

Gin and Tonic <u>Knut</u> Hansen 0.00%	15€
Sarti Rosa Spritz	10€

(Discover the new fruity Italian aperitif with notes of blood orange, mango and passion fruit)

## COCKTAIL DU MOMENT

Negroni	12€
---------	-----

(Gin, Campari, Martini Rosso)

