

LOUISE

35 ABERDEEN STREET, CENTRAL, HONG KONG

LUNCH MENU
LUNCH 12NOON - 14.30

MENU DÉJEUNER
LUNCH MENU

LOUISE SIGNATURES

PLATS À PARTAGER
TO SHARE

FROMAGES ET DESSERTS
CHEESE AND DESSERTS

*Make yourself at home.
L.*

LOUISE
LUNCH MENU

Les petits pois de Laurent Berrurier, avocat, oeufs de saumon et sorbet raifort
Laurent Berrurier honey peas, avocado, salmon roe and horseradish sorbet

Les asperges blanches de la vallée de la Loire au poivre vert, mousseline fumée,
sabayon parmesan estragon
Green peppercorn white asparagus from « Loire valley » region, smoked mousseline,
parmesan tarragon sabayon

Poisson de ligne cuit à la vapeur, sabayon façon « Grenobloise », pomme de terre confites,
jus de volaille infusé aux arêtes et huile de persil
Steamed line caught fish, « Grenobloise » sabayaon, confit potatoes,
fish bones infused chicken jus and parsley oil

Or

La poitrine de pigeon « Excellence Miéral » et le foie gras de canard cuit dans un consommé
infusé aux graines de fenouil, cuisse confite, légumes de printemps et prunes séchées
« Excellence Miéral » pigeon breast and duck foie gras cooked in a fennel seeds infused consommé,
confit leg, spring vegetables and dry plums

Sélection de fromages fermiers affinés
Artisan French cheeses selection

Or

Une pâtisserie parmi notre sélection
One pastry from our selection

798
Wine pairing 458

LOUISE SIGNATURES

Huîtres « Gillardeau » numéro 3 3p/218 6p/398 12p/788
« Gillardeau » oysters number 3

Pâté en croûte Louise 248
Homemade Louise pâté en croûte

Les asperges blanches de la vallée de la Loire au poivre vert, mousseline fumée,
sabayon parmesan estragon 388

Green peppercorn white asparagus from « Loire valley » region, smoked mousseline,
parmesan tarragon sabayon

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc marinées aux agrumes de Wakayama,
oursin et radis 398

Wakayama citrus marinated sea scallops from Saint-Brieuc,
uni and radish

Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons 268
Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu (10g) 488
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu (20g) 798

Oeuf fumé, pulpe de pommes de terre, chorizo, sarrasin 188
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat
Inspired by Odette signature dish

Langoustines rôties à la cannelle Cassia, morilles et petit pois,
bisque de crustacés au vin jaune 688
Cassia cinnamon roasted langoustines, morels and snow peas,
yellow wine crustacean bisque

Raviole de petits pois, panais et raifort, morilles, oignons des Cévennes
émulsion légèrement fumée au poivre de Kampot 358
Sweat peas, parsnip and horseradish ravioli, morels, Cévennes onions,
slightly smoked emulsion with Kampot pepper

PLATS À PARTAGER TO SHARE

Sole de Bretagne cuite meunière, marinière de coquillages, ail et persil,
légumes de saison 1458
Brittany dover sole « meunière », shellfish « à la marinière »
garlic and parsley, seasonal vegetables (serves 2)

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade 1288
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice 'en cocotte', salad (serves 2-4)
Please order at the beginning of the meal (50 min preparation)

Filet de bœuf « origine France » façon Rossini, pommes soufflées,
champignons et légumes de saison 1458
French beef tenderloin "Rossini", pommes soufflées,
mushrooms and seasonal vegetables (serves 2)
10% service charge applies

FROMAGES ET DESSERTS
CHEESE AND DESSERTS

Sélection de 3 fromages fermiers affinés 188
3 'artisan' French cheeses selection

Sélection de 6 fromages fermiers affinés 358
6 'artisan' French cheeses selection

« Louise », pâtisseries sélection 148
« Louise » pastries selection

Sélection de glaces et sorbets Maison 118
Homemade ice cream and sorbets selection