

BRUNCH COCKTAILS 148

Vanille L Sidecar
Saint Earl Grey
Seasonal Margarita
Liquorista
Cloud in disguise
Mulled Fashion

BRUNCH MOCKTAILS 98

Melati garden
Jasmine Spritz
Romeo et Juliette
Seasonal Colada

FRESH JUICES 68

Pineapple, Orange, Apple, Grapefruit

COFFEES & TEAS

Espresso 58

Double Espresso, Americano, Cappuccino,
Latte, Flat White, Macchiato, Mocha 68

Breakfast tea, Earl Grey, Jasmine Green,
Long Jing Green, Verbena, Mint,
Chamomile, Iced Tea with lemon 68

LOUISE CLASSICS

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu
(10g. caviar) 498
(20g. caviar) 888

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

Cuisses de grenouilles en persillade,
purée de persil, croûtons 288
Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

Le tartare de boeuf 'Polmard', frites maison, salade 358
Polmard' beef tartar, homemade French fries, salad

"Louise" pâté en croûte à la truffe noire 288
Homemade Louise black truffle pâté en croûte

MAIN COURSES TO SHARE (serves 2 to 4)

Sole de Bretagne à la Grenobloise, pousses d'épinards,
pommes fondantes 1458
"Grenobloise" Brittany dover sole, spinach,
confit potatoes (serves 2-4)

Poulet Jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte,
petite salade 1288
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte",
salad (50 mins preparation)

La côte de veau de lait du Limousin rôtie,
gratin Dauphinois jus de veau 1458
Roasted milk-fed Limousin veal chop,
"Dauphinois" potato gratin, veal jus (serves 2-4)

BRUNCH CORNER

Huîtres « Gillardeau » numéro 3
« Gillardeau » oysters number 3
3p/248 6p/478 12p/928

Truite Onake du pays basque fumée,
crème épaisse 258
Smoked 'Onake' trout from basque region,
sour cream

Sélection de fromages fermiers affinés 398
Artisan French cheeses selection

La planche de charcuterie artisanale 398
Artisan cold cuts selection

Le Croque Louise au St Nectaire
à la truffe noire 188
Croque Louise with St Nectaire cheese and black truffle

SWEET CORNER

Millefeuilles aux poires caramélisées,
glace au pain d'épices 158
Caramelized pear millefeuilles, gingerbread ice cream

Les fraises marinées au citron, crème crue à
la vanille de Tahiti, sorbet rhubarbe,
jus de fraise, "Arlettes" croustillantes 158
Marinated strawberries with lemon,
Tahiti vanilla raw cream, rhubarb sorbet,
strawberry juice, caramelized "Arlettes"

Véritables cannelés Bordelais 3p 58
Traditional homemade cannelés

« Louise » madeleines 3p 98

Sélection de glaces et sorbets maison 138
Homemade ice cream and sorbets selection