

BRUNCH À LOUISE
SATURDAY 12.00 – 14.30
SUNDAY 12.00 – 15.30

Make yourself
at home

LES ENTRÉES
STARTERS

Huîtres « Gillardeau » numéro 3 « Gillardeau » oysters number 3	3p/218 6p/398 12p/788
Raviole de petit pois, panais et raifort, morilles, oignons des Cévennes émulsion légèrement fumée au poivre de Kampot Sweet peas, parsnip and horseradish ravioli, morels, Cévennes onions, slightly smoked emulsion with Kampot pepper	358
Les petits pois de Laurent Berrurier, avocat, oeufs de saumon et sorbet raifort Laurent Berrurier honey peas, avocado, salmon roe and horseradish sorbet	268
Truite « Onake » du pays basque fumée, crème épaisse et blinis Smoked « Onake » trout from basque region, blinis and sour cream	218
Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, marinées aux agrumes de Wakayama, oursin et radis Wakayama citrus marinated sea scallops from Saint-Brieuc, uni and radish	398
Les asperges blanches de la vallée de la Loire au poivre vert, mousseline fumée, sabayon parmesan estragon Green peppercorn white asparagus from the « Loire valley » region, smoked mousseline, parmesan tarragon sabayon	388

LES CLASSIQUES DE LOUISE
LOUISE CLASSICS

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu	(10g) 488 (20g) 798
Le pâté en croûte Louise Homemade Louise pâté en croûte	248
Œuf fumé, pulpe de pommes de terre, chorizo, sarrasin Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat <i>Inspired by Odette signature dish</i>	188
Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps	268
Poulet Jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, salade Roasted yellow chicken, 'Niigata' rice 'en cocotte', salad (Serves 2-4) Please order at the beginning of the meal, (60 min preparation)	1288

LES PLATS DE RÉSISTANCE
MAIN COURSES

Langoustines rôties à la cannelle Cassia, morilles et petits pois, bisque de crustacés au vin jaune Cassia cinnamon roasted langoustines, morels and snow peas, yellow wine crustacean bisque	688
Le tartare de boeuf 'Polmard', frites maison, salade 'Polmard' beef tartar, homemade French fries, salad	288
Sole de Bretagne cuite meunière, marinière de coquillages, ail et persil, légumes de saison Brittany dover sole « meunière », shellfish "à la marinière" garlic and parsley, seasonal vegetables (Serves 2)	1458
Filet de boeuf « origine France » façon Rossini, pommes soufflées, champignons et légumes de saison French beef tenderloin "Rossini", pommes soufflées, mushrooms and seasonal vegetables (Serves 2)	1458

CHARCUTERIES ET FROMAGES
CRAFTMEN SELECTION

La planche de charcuterie artisanale Artisan French cold cuts selection	358
Sélection de fromages fermiers affinés Artisan French cheese selection Small 188 / Large 358	
La planche de charcuteries et fromages Mixed cold cuts and cheeses selection	358

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

Poêlée de haricots verts en persillade French green beans in persillade	88
Pommes purée Mashed potato	98
Salade verte, vinaigrette au vieux Xérès Mixed green salad, aged 'Xérès' vinegar dressing	88
Pommes frites French fries	88
Pommes frites à la truffe noire Truffle french fries	168

LE SUCRÉ
SWEET CORNER

« Louise », pâtisseries sélection « Louise » pastries selection	148
Véritables cannelés Bordelais 3p Traditional homemade cannelés	58
« Louise » madeleines 3p	68
Sélection glaces et sorbets Ice cream and sorbets selection	118