

# LOUISE

## Brunch

### Pleasure of sharing

**Saint-Jacques d'Hokkaido marinées à l'aneth, condiments rafort, caviar Kristal**  
Dill marinated Hokkaido scallops, horseradish condiment, Kristal caviar

**Huîtres Gillardeau n°3**  
N°3 Gillardeau oysters

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

**Tartare de betteraves de Laurent Berrurier aux saveurs iodées, sorbet roquette**  
Laurent Berrurier iodized flavour beetroot tartar, arugula sorbet

**Louise pâté en croûte à la truffe noire**  
Homemade Louise black truffle pâté en croûte

**Champagne Tellier-Les Massales 2016**  
740

### Luxury of choices

**Œuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin**  
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

**Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, Kombu**  
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu +268

**Les asperges blanches de la vallée de la Loire au poivre vert, mousseline fumée, sabayon parmesan estragon**  
Green peppercorn white asparagus from "Loire valley", smoked mousseline, parmesan tarragon sabayon +188

**Cuisse de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons**  
Sautéed Hong Kong froglegs, parsley, garlic crisps

**Domaine du Roc des Boutires, Pouilly Fuisse 2020**  
500ml. 438 | 750ml. 558

### Feels like home

**Poulet jaune rôti, riz gourmand Niigata en cocotte, petite salade**  
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte", salad  
(1/2 chicken served for two guests)

**Sole de Bretagne à la Grenobloise, pousses d'épinards, pommes fondantes**  
"Grenobloise" Brittany Dover sole, spinach, confit potatoes + 488  
(Served for 2 to 4 guests)

**La côte de veau du Limousin rôtie, gratin Dauphinois, jus de veau**  
Roasted Limousin milk-fed veal chop, "Dauphinois" potato gratin, veal jus +488  
(800g)

**Château du Moulin à Vent 2019**  
500ml. 418 | 750ml. 538

### Sweet memories

**Millefeuille au caramel et à la vanille de Madagascar**  
Caramel and Madagascar vanilla "Millefeuille"

888  
per person

10% service charge applies



*Make yourself at home.*  
S.

SATURDAY 12.00 – 14.30  
SUNDAY 11.30 – 15.30

35 ABERDEEN STREET, CENTRAL, HONG KONG