

LOUISE

Brunch

Pleasure of sharing

Tranche de pain au levain légèrement toastée, valetta de Dumè Cesari, burrata et truffe noire

Slightly toasted sourdough bread slice, Dumè Cesari valetta, burrata and black truffle

Pressé de veau en gelée, moutarde, pickles de légumes

Veal terrine, mustard, pickled vegetables

Filet de maquereau grillé au barbecue, gel d'escabèche, raifort et aneth

Barbecue grilled mackerel filet, escabeche gel, horseradish and dill

Tartare de betteraves de Laurent Berrurier aux saveurs iodées, sorbet roquette

Laurent Berrurier iodized flavour beetroot tartar, arugula sorbet

Magret de canard "Castaing" séché au poivre

'Castaing' peppercorn air dried duck breast

Champagne Pertois Lebrun, L'extravertie, Blanc de blancs 740

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut NV 620

Luxury of choices

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, Kombu

Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu +298

Louise œuf Bénédicte, truite fumée, sauce hollandaise

Louise egg Benedict, smoked trout, hollandaise sauce

Tarte fine de homard Breton, maïs, tomates confites et herbes fraîches, vinaigrette de crustacés

Brittany blue lobster tart, sweet corn, dry tomatoes and fresh herbs, crustacean dressing +298

Œuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

White wine

Paul Jaboulet & Fils, Parallèle 45 2020, Côtes du Rhône, Grenache blanc, Marsanne, Viognier
500ml. 358 | Btl. 488

Domaine des Malandes, Chablis 2021, Chardonnay
500ml. 458 | Btl. 588

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)

La bouillabaisse Louise, poisson de ligne, coquillages et crustacés, pommes de terre et fenouil confit, rouille et croustons

Louise bouillabaisse, line caught fish, shellfish and crustacean, confit potatoes and fennel, rouille and croutons (serves 2-4) +398

La côte de veau du Limousin rôtie, pommes boulangères à la valetta de Dumè cesari, jus de veau tranché

Roasted Limousin milk-fed veal chop, "pommes boulangères", Dumè Cesari valetta, split veal jus +398

Red wine

Moulin à vent, « Couvent des Thorins », 2019, Gamay
500ml. 358 | Btl. 488

Ronan by Château Clinet, 2015, Bordeaux, Cabernets blend
500ml. 398 | Btl. 528

Sweet memories

L'écrin de Louise

Louise pastry box

958
per person



*Make yourself at home.
L.*

SATURDAY 12.00 – 14.30
SUNDAY 11.30 – 15.30

35 ABERDEEN STREET, CENTRAL, HONG KONG

