

LOUISE

Brynnch
A LA CARTE

BRUNCH CORNER

**Croq Louise, jambon blanc,
Saint-Nectaire, truffe noire 158**
Croq Louise, cooked ham,
Saint-Nectaire, black truffle

**Salade de betteraves multicolores, burrata,
prune, glace à l'oseille 268**
Heirloom beetroot salad, burrata,
plum, sorrel ice cream

**Velouté de « coco de Paimpol »
au vinaigre de Xérès et au romarin 248**
Sherry vinegar and rosemary flavoured Paimpol
white bean velouté

**Ceviche de saint Jacques, granny smith,
shiso, kaffir lime, piments 288**
Scallop ceviche, granny smith apple, shiso,
kaffir lime and chili

La terrine des copains au foie gras 188
Homemade "terrine des copains" with foie gras

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 198
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat Inspired
by Odette signature dish

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

Moules Morisseau à la marinière, frites maison 268
Morisseau mussels « à la marinière », Home made french fries

**Œuf poché aux girolles et cèpes, crème de pignons de pin,
chips de pain au lard de Colonata 288**
Poached egg with chanterelles and ceps, pine nuts cream,
Lardo di Colonata breaded chips

MAIN COURSES (TO SHARE)

**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)

**Sole de Bretagne cuite meunière, marinière de moules
“Morisseau” ail et persil 1458**
« Meunière » Brittany Dover sole, Morisseau mussels
« à la marinière » garlic and parsley

**Filet de bœuf grillé sélectionné par Cyrille Journiac,
champignons de saisons et aligot 1458**
Cyrille Journiac selected grilled beef tenderloin,
seasonal mushroom and aligot

DELICATESSEN

**Huîtres « La Lune » numéro 3
de Jean-Jacques Cadoret 6p/378**
Jean-Jacques Cadoret « La Lune »
Oysters number 3

**Sélection de fromages
fermiers affinés 288**
Artisan French cheeses selection

Pommes frites 108
French fries

Salade verte 88
Green salad

SWEET CORNER

**Île flottante à partager,
crèmes anglaise et condiments
de votre choix 158**
Sharing floating island, choose your
own custards and condiments

**Sélection de glaces et
sorbets maison 108**
Homemade ice cream and
sorbets selection

**Véritables cannelés
Bordelais 3p 58**
Traditional homemade cannelés

Louise madeleines 3p 98