LOUISE Brunch

Pleasure of Sharing

Smoked Trout
Crepes Vonasssiennes | Sour Cream

Fresh Oyster N3 Cadoret
Leomon | Shallot Vinegar

Foie Gras Terrine
Pickles | Beef Consommé

Croque Monsieur
Black Truffle | Ham | St. Nectaire

Pineapple Tomato
Yellow Peach | Basil Dressing

Luxury of Choices

Angel Hair Pasta
Kristal Caviar | Black Truffle | Kombu +258

Smoked Organic Egg
Potato | Chorizo | Buckwheat

Cévennes Onions
Vin Jaune | Comté Cheese | Brioche Feuilletée

Frog Legs
Parsley | Garlic | Lemon

Feels Like Home

Roasted Hong Kong Chicken
Niigata Rice | Salad | Chicken Jus
(Serves up to four guests-50 min preparation)
(1/2 chicken served for two guests)

Smoked Beef Tenderloin
Sauce Vin Rouge | "Dauphinois" Potato Gratin +298
(served for two guests)

Dover Sole Grenobloise
Meunière | Cabbage | Potato Confit +298
(served for two guests)

Sweet Memories

Île Flottante à Partager
Crème Anglaise | Nuts & Condiments

HKD 888 per guest; HKD1,388 per guest with 2 hours free-flow
10% service charge

LOUISE

FREE FLOW
2 HOURS

Wine

CHAMPAGNE
Billecart Salmon Brut Réserve Nv

WINE
Weekly Sommelier Selection
White/ Red

Cocktails

NEGRONI

BLOODY MARY

APEROL SPRITZ

ESPRESSO MARTINI

Soft Drinks

COKE

COKE ZERO

SPRITE

GINGER ALE

L.

10% service charge

LOUISE Brunch

A LA CARTE

Brunch Corner

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

Les petits pois de Laurent Berrurier rafraîchis à la pomme
Granny Smith et à l'avocat, oeufs de saumon,
sorbet raifort 268
Laurent Berrurier sweet peas, Granny Smith apple and
avocado coulis, salmon roes, horseradish sorbet

Huîtres « La Lune » numéro 3 de
Jean-Jacques Cadoret 3p/198 6p/378 12p/718
Jean-Jacques Cadoret « La Lune » Oysters number 3

Truite fumée du pays basque maison Onake, crêpes
Vonassienne, crème épaisse 258
Onake Basque country smoked trout, Vonassiene pancakes,
sour cream

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 298
Homemade Louise black truffle pâté en croûte

Asperges grillées sauce "Maltaise" 318
Grilled asparagus "Maltaise" sauce

Cuisses de grenouilles en persillade,
purée de persil, croûtons 318
Sauteed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

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)

Filet de bœuf Français rôti et fumé au foin,
sauce vin rouge, gratin « Dauphinois » 1288
Roasted and smoked French beef tenderloin,
red wine sauce, "Dauphinois" potatoes gratin

Sole de Bretagne à la Grenobloise 1388
Brittany dover sole " à la Grenobloise"

L.

Delicatessen

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