

# LOUISE

35 Aberdeen Street, Central, Hong Kong

## Dinner Menu

Dinner 18.30 - 21.30

### SIGNATURE MENU

LES ENTRÉES  
APPETIZERS

PLATS À PARTAGER  
TO SHARE

LES PLATS  
MAIN COURSES

ACCOMPAGNEMENTS  
SIDES

FROMAGES ET DESSERTS  
CHEESE & DESSERTS

SÉLECTION DE DIGESTIFS  
DIGESTIVE SELECTION

## A PLACE OF NOSTALGIA AND FAMILIAL LOVE

Louise's traditional heartwarming French cuisine, reimagined and paired with genuine hospitality, is a tribute to quality seasonal ingredients, artisanal products, and French techniques. Every dish is crafted with a touch of nostalgia and the familial love of Chef Julien, who simplifies fine dining into a way of eating that can be enjoyed every day, welcoming guests to share exceptional dishes in an intimate and inviting ambience.

*Bon Appétit !*

JULIEN ROYER  
Chef-Founder

### TEAM LOUISE

LOIC PORTALIER  
Executive Chef

HENRY WONG  
Chef de Cuisine

ROWELL LAMANO  
Head Pastry Chef

JASMINE LOW  
Chef Sommelier

## SIGNATURE MENU

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu  
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu

Asperges blanches de la vallée de la Loire, morilles farcies,  
émulsion à l'ail des ours, jus de volaille au vin jaune  
Loire Valley white asparagus, stuffed morels mushroom,  
wild garlic emulsion, yellow wine chicken jus

Tagliatelles de seiche juste tièdies, condiment au citron  
de Menton, sauce « Bagna Cauda »  
Warm cuttlefish tagliatelles ,  
Menton lemon condiment « Bagna Cauda » sauce

Poisson de ligne poêlé, fondue de poireaux et nori,  
nage aux baies roses et gingembre  
Pan seared line caught fish, leek and nori "fondue",  
pink pepper corn and ginger nage

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade  
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte",  
salad (1/2 chicken for 2 to share)

Vacherin à la fraise, sorbet basilic  
Strawberry Vacherin, basil sorbet

HKD 1,888 per guest

HKD 888 Wine pairing

## LES ENTRÉES

### APPETIZERS

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

Pâté en croûte Louise à la truffe noire  
Homemade Louise black truffle pâté en croûte  
HKD 298

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu  
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu  
10g caviar HKD 498 | 20g caviar HKD 888

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

Œuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin  
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat  
Inspired by Odette signature dish  
HKD 198

Asperges blanches de la vallée de la Loire, morilles farcies,  
émulsion à l'ail des ours, jus de volaille au vin jaune  
Loire Valley white asparagus, stuffed morels mushroom,  
wild garlic emulsion, yellow wine chicken jus  
HKD 398

Sériole marinée aux agrumes, concombre,  
vinaigrette légèrement pimentée  
Citrus marinated amberjack, cucumber,  
slightly spicy dressing  
HKD 398

Tagliatelles de seiche juste tiédies, condiment au citron de  
Menton, sauce « Bagna Cauda »  
Warm cuttlefish tagliatelles, Menton lemon condiment « Bagna Cauda » sauce  
HKD 318

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

## PLATS À PARTAGER

### TO SHARE

Sole de Bretagne à la Grenobloise, légumes de saison  
Brittany dover sole « à la Grenobloise », seasonal vegetables  
HKD 1458

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade  
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte", salad  
(Serves up to four guests-50 min preparation)  
HKD 1288

Filet de bœuf Français façon Rossini, sauce Périgueux, pommes soufflées  
Rossini French beef tenderloin, Périgueux sauce,  
pommes soufflées (serves up to four guests)  
HKD 1458

## LES PLATS

### MAIN COURSES

Langoustines juste poêlées, croustillant au sésame,  
bisque de tourteaux au Vadouvan, basilic thaï et gingembre  
Slightly pan seared langoustines, crunchy sesame, Vadouvan “tourteaux”  
crab bisque, thaï basil and ginger  
HKD 598

Poisson de ligne poêlé, fondue de poireaux et nori,  
nage aux baies roses et gingembre  
Pan seared line caught fish, leek and nori “fondue”,  
pink pepper corn and ginger nage  
HKD 588

Agneau de lait Axuria rôti à la menthe, asperge verte,  
condiment piquillos et anchois marinés, jus d’agneau  
Milk fed Axuria roasted lamb with mint, green asparagus,  
piquillos condiment, marinated anchovy, lamb jus  
HKD 618

Ravioles de légumes de printemps légèrement fumées, asperges grillées,  
bouillon de légumes infusé aux herbes  
Smoked spring vegetables ravioli, grilled asparagus,  
herbs infused vegetables stock  
HKD 358

## ACCOMPAGNEMENTS

### SIDES

La truffade  
Sautéed potatoes, young Cantal cheese, garlic,  
parsley Chef Julien’s childhood memory  
HKD 148

Pommes purée  
Mashed potato  
HKD 118

Poêlée de haricots verts en persillade  
French green beans in persillade  
HKD 108

Pommes frites  
French fries  
HKD 108

Salade verte, vinaigrette au vieux Xérès  
Mixed green salad, aged sherry vinegar dressing  
HKD 88

## FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés  
“Artisan” French cheeses selection

HKD 288

## DESSERTS

Le chocolat noir « Tulakalum » en différentes textures,  
praliné amandes et grué de cacao, glace café cardamome  
Tulakalum dark chocolate textures, almond and  
cocoa nib praliné, coffee cardamom ice cream

HKD 158

Vacherin à la fraise, sorbet basilic  
Strawberry Vacherin, basil sorbet

HKD 158

La pomme caramélisée façon tatin, glace crème épaisse à la vanille  
Caramelised apple « tatin » , vanilla sour cream ice cream

HKD158

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

HKD108

Louise madeleines  
3p HKD 98

# SÉLECTION DE DIGESTIFS

Whiskey		(45mL)
FRENCH WHISKEY		
Overaged Blended- Michel Couvreur		178
Fleeting Port Finish Single Cask- Michel Couvreur		298
HIGHLANDS		
Highland Park 21 years		388
Glenfarclas 21 years		388
Rum		(45mL)
Plantation Barbados 5 years		158
Plantation Barbados 2013		178
J.M.Rhum XO		248
Calvados		(45mL)
Christian Drouhin Pays D'auge V.S.O.P.		148
Cognac		(45mL)
L'Heraud Petit Champagne, Cuvee 20		188
L'Heraud Grand Champagne 1979		688
L'Heraud Petite Champagne 1972		738
Tesseron Cognac Lot N° 90 XO Ovation		238
Armagnac		(45mL)
Chateau de Laubade "Signature"		118
Chateau de Laubade 1980		488
Chateau de Laubade Les Curiosites de Laubade L'Agricole		248
Eau De Vie & Chartreuse		
		(45mL)
Marc De Bourgogne		
Chateau de Chamirey Vieux		138
G.E. Massenez Poire Williams		138
G.E. Massenez Mirabelle		158
Chartreuse Green OR Yellow		138
Chartreuse V.E.P. Green OR Yellow		398
L'Abriocot du Roulot		198
Fortified Wine		
		(75mL)
Taylor Late Bottled Vintage Port, Portugal	2018	168
Tinta Roriz, Touriga Nacional Tinta Cao		
Mas Amiel Charles Dupuy, Maury, France	2012	148
Grenache		
Bodega Zuleta, Andalouse, Spain	NV	188
Pedro Ximénez		

*L.*