

# LOUISE

35 ABERDEEN STREET, CENTRAL, HONG KONG

LUNCH MENU  
LUNCH 12NOON - 14.30

MENU DÉJEUNER  
LUNCH MENU

LOUISE SIGNATURES

PLATS À PARTAGER  
TO SHARE

FROMAGES ET DESSERTS  
CHEESE AND DESSERTS

*Make yourself at home.  
L.*

LOUISE  
LUNCH MENU

Variation de tomates de Shizuoka et pêches blanches assaisonnées d'une gelée de tomates légèrement acidulée, rafraîchies d'un sorbet basilic  
Shizuoka fruit tomatoes and white peaches, seasoned with tomato jelly, basil sorbet

Les moules Morisseau cuites à la marinière, jus de coquillages infusé au safran et à la verveine  
Morisseau mussels "à la marinière", saffron and verbena infused shellfish jus

Poisson de ligne cuit à la vapeur, sabayon façon « Grenobloise », pomme de terre confites, jus de volaille infusé aux arêtes et huile de persil  
Steamed line caught fish, « Grenobloise » sabayaon, confit potatoes, fish bones infused chicken jus and parsley oil

Or

La poitrine de pigeon « Plounéour-Ménez » et le foie gras de canard cuit dans un consommé infusé aux graines de fenouil, cuisse confite, légumes de saison et prunes séchées  
« Plounéour-Ménez » pigeon breast and duck foie gras cooked in a fennel seeds infused consommé, confit leg, seasonal vegetables and dry plums

Or

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade +688  
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice 'en cocotte', salad  
(one chicken for the whole table)

Une pâtisserie parmi notre sélection  
One pastry from our selection

Or

Sélection de fromages fermiers affinés +68  
Artisan French cheeses selection

828  
Wine pairing 458

## LOUISE SIGNATURES

Huîtres « Gillardeau » numéro 3 3p/218 6p/398 12p/788

« Gillardeau » oysters number 3

Pâté en croûte Louise à la truffe noire 268

Homemade Louise black truffle pâté en croûte

Tarte fine de homard Breton, maïs, tomates confites et herbes fraîches,  
vinaigrette de crustacés 488

Britanny blue lobster tart, sweet corn, dry tomatoes and fresh herbs, crustacean dressing  
(add 10g Kristal caviar + 298)

Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons 288

Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu (10g) 498

Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu (20g) 888

Oeuf fumé, pulpe de pommes de terre, chorizo, sarrasin 188

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

*Inspired by Odette signature dish*

Langoustines rôties à la cannelle Cassia, morilles et petit pois,  
bisque de crustacés au vin jaune 688

Cassia cinnamon roasted langoustines, morels and snow peas,  
yellow wine crustacean bisque

Les légumes de Laurent Berrurier cuisinés à la truffe noire 428

Laurent Berrurier vegetables cooked with black truffle

## PLATS À PARTAGER TO SHARE

Sole de Bretagne cuite meunière, moules « Morisseau », jus de coquillages ail et persil,  
légumes de saison 1588

Brittany dover sole « meunière », « Morisseau » mussels, garlic and parsley shellfish jus,  
seasonal vegetables (serves 2-4)

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade 1288

Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice 'en cocotte', salad (serves 2-4)

*Please order at the beginning of the meal (50 min preparation)*

La côte de veau de lait du Limousin rôtie, macaroni « Candele » farci aux artichauts, foie gras  
et truffe noire, sauce Périgueux et jus de veau légèrement crémé 1588

Roasted Limousin veal chop, artichokes, foie gras and black truffle stuffed "Candele" macaroni,  
Périgueux sauce and creamy veal jus (serves 2-4)

## DESSERTS

« Louise » sélection de pâtisseries 148

“Louise” pastries selection

« Louise » madeleines 3p 98

Véritables cannelés Bordelais 3p 58

Traditional homemade cannelés

## FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés

'Artisan' French cheeses selection

Small selection 218

Large selection 398