

La Terrace by Louise

Fresh Oyster / Cadoret "La lune (per piece)	68
Mimolette "arancini"	68
Shrimp toast / Pike caviar / lemon (2 pieces)	98
Charcuteries / pickles	98
Hamachi crudo / green apple / cucumber	128
Leek terrine / parmesan / Gribiche sauce / croutons	110
Pineapple tomato / yellow peach / basil dressing	122
Croque Monsieur / ham / St Nectaire cheese / black truffle	148
Pâté en croûte de Louise / dijon mustard	194
Onions agnolotti / Comté cheese / walnuts	208
Spicy black pudding / shallots / red endives	208
Octopus / Romesco sauce / grilled vegetables	228
½ Roasted yellow chicken / Niigata rice / salad (Kindly allow us 50mins preparation time. Serves 2)	688
Green salad / lemon dressing	68
Homemade french fries	88
French beans / parsley & garlic butter	92
La truffade de Louise / Cantal cheese / garlic & parsley	148
Artisans French cheese selection	238
Passion fruit / saffron (per piece)	26
Vanilla / pecan nuts / chocolate	86
Cherry "Eton mess" / herbs sorbet / Crème fraiche	98

SPARKLING

	Glass	Carafe	Bottle
Chartogne-Taillet – Sainte Anne, Brut NV, <i>Champagne</i>	168		1000
Billecart Salmon – Brut Rosé NV, <i>Champagne</i>	258		1500
Domaine Plou & Fils - Brut NV, <i>AOC Touraine</i>	98		500

WHITE

Michel Redde – « Petit F » Pouilly – Fumé, France 2022 <i>Sauvignon Blanc</i>	108	320	500
Domaine des Aricoques «Pan», Roussette de Savoie 2022 <i>Altesse</i>	138	420	600
Roux Père & Fils – Rully, « La Martelle Blanc » - Burgundy 2020 <i>Chardonnay</i>	198	620	950

RED

Domaine du Bel Air – Les Vingt Lieux Dits, Loire Valley 2021 <i>Cabernet Franc</i>	108	320	500
Château Marsau, Francs Côtes de Bordeaux, France 2017 <i>Merlot</i>	98	290	450
Roux Père & Fils - Mercurey « Champs Pillot », Burgundy 2021 <i>Pinot Noir</i>	198	620	950

ROSE

Château La Mascaronne- Côtes de Provence, Provence 2021 <i>Grenache, Cinsault, Syrah Blend</i>	118	388	580
---	-----	-----	-----

SWEET

Zaccagnini- « Passito Bianco » Colline Pescaresi IGT, Abruzzo 2021 <i>Moscato</i>	(75ML) 70	(500ML) 450
--	--------------	----------------

SIGNATURE COCKTAILS

LOUISE NEGRONI “Barrel Aged 30 days” <i>Citadelle Gin, St. George Coffee Liqueur, Rosso Vermouth & Campari</i>		128
LA PETANQUE <i>Wedges London Dry Gin, Ricard, Orgeat, Lim & Apple Juice</i>		
LOUISE HIGHBALL <i>Apricot Liqueur, Basil & Soda</i>		

SIGNATURE MOCKTAILS

ALL DAY SPRITZ <i>Lyre’s Italian Spritz, Yuzu Juice, Thyme & Grapefruit Soda</i>		98
---	--	----

All prices will be subject to 10% service charge.