

LOUISE

35 ABERDEEN STREET, CENTRAL, HONG KONG

LUNCH MENU
LUNCH 12 NOON - 14.30

MENU DÉJEUNER
LUNCH MENU

LOUISE SIGNATURES

PLATS À PARTAGER
TO SHARE

FROMAGES ET DESSERTS
CHEESE AND DESSERTS

LOUISE

LUNCH MENU

Tartare de betteraves de Laurent Berrurier aux saveurs iodées, sorbet roquette et raifort
Laurent Berrurier iodized flavour beetroot tartar, arugula and horseradish sorbet

Saint-Jacques d'Hokkaido poêlée, poireaux etuvés et sardines fumées,
beurre blanc au citron bergamote
Pan seared Hokkaido scallop, leek and smoked sardines, lemon bergamot 'beurre blanc'

Poisson de ligne braisé à la truffe noire, pommes de terre ratte écrasées à la ciboulette
Black truffle braised line caught fish, crushed ratte potatoes with chives

Or

Pigeon Plounéour-Ménèz rôti et légèrement fumé, condiment ail noir,
risotto d'épeautre aux abattis, jus de pigeon tranché
Roasted and slightly smoked Plounéour-Ménèz pigeon, black garlic condiment,
spelt risotto, split pigeon jus

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)

Sélection de fromages fermiers affinés
'Artisan' French cheeses selection

Or

Les agrumes de Wakayama en différentes textures, sorbet basilic
Wakayama citrus textures, basil sorbet

Café - Thé
Coffee - Tea

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

Saint-Jacques d'Hokkaido marinées à l'aneth, condiments raifort, caviar Kristal 498

Dill marinated Hokkaido scallops, horseradish condiment, Kristal caviar

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

Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu

10g caviar 498 | 20g caviar 888

Raviole de langoustine, poireaux étuvés, beurre blanc au citron bergamote 488

Langoustine ravioli, leek, lemon bergamot 'beurre blanc'

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

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

Inspired by Odette signature dish

Le ris de veau du Limousin façon 'Rossini', foie gras de canard grillé, sauce Périgieux 398

Limousin sweetbread 'Rossini', grilled duck foie gras, Périgieux sauce

Risotto Acquerello au potiron, beurre noisette à la sauge, Comté 24 mois 358

Pumpkin Acquerello risotto, sage brown butter, 24 months Comté cheese

PLATS À PARTAGER TO SHARE

Sole de Bretagne à la Grenobloise, pousses d'épinards, pommes fondantes 1458

'Grenobloise' Brittany dover sole, spinach, confit potatoes (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)

(50 min preparation)

La côte de veau de lait du Limousin rôtie, gratin Dauphinois à la truffe noire, jus de veau 1458

Roasted milk-fed Limousin veal chop, 'Dauphinois' black truffle potato gratin, veal jus (serves 2-4)

DESSERTS

Crèmeux au chocolat Madong sur un sablé breton, noisettes caramélisées,
sauce légèrement aromatisée au Cognac, glace à la vanille de Tahiti 158

Madong chocolate crèmeux on a sablé Breton, caramelised hazelnut,
Cognac slightly flavoured sauce, Tahiti vanilla ice cream

Millefeuilles aux poires caramélisées, glace au pain d'épices 158

Caramelized pear millefeuilles, gingerbread ice cream

Les agrumes de Wakayama en différentes textures, sorbet basilic 158

Wakayama citrus textures, basil sorbet

« Louise » madeleines 3p 98

Véritables cannelés Bordelais 3p 58

Traditional homemade cannelés

FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés 398

'Artisan' French cheeses selection