

# 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

Saint-Jacques d'Hokkaido marinées à l'aneth, condiment raifort, sardines fumées  
Dill marinated Hokkaido scallop, horseradish condiment, smoked sardines

Les asperges blanches de la vallée de la Loire au poivre vert, mousseline fumée,  
sabayon parmesan estragon  
Green peppercorn white asparagus from "Loire valley", smoked mousseline,  
parmesan tarragon sabayon'

Poisson de ligne cuit à la vapeur et seiche légèrement grillée, courgettes violon au thym,  
condiment citron, sauce "Bagna Cauda"  
Steamed line caught fish and grilled cuttlefish, violin zucchini with fresh thyme,  
lemon condiment, "Bagna Cauda" sauce

Or

Pigeon "Plounéour-Ménèz" rôti et légèrement fumé, condiment ail noir,  
risotto d'épeautre aux abattis, jus de pigeon  
Roasted and slightly smoked "Plounéour-Ménèz" pigeon, black garlic condiment,  
spelt risotto, 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 fraises marinées au citron, crème crue à la vanille de Tahiti, sorbet rhubarbe,  
jus de fraise, "Arlettes" croustillantes  
Marinated strawberries with lemon, Tahiti vanilla raw cream, rhubarb sorbet,  
strawberry juice, caramelized "Arlettes"

828

Wine pairing 458

## LOUISE SIGNATURES

Huîtres « Gillardeau » numéro 3 3p/248 6p/478 12p/928

« Gillardeau » oysters number 3

Pâté en croûte Louise à la truffe noire 288

Homemade Louise black truffle pâté en croûte

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

Dill marinated Hokkaido scallops, horseradish condiment, Kristal caviar

Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons 318

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

Ravioles de langoustine, poireaux étuvés, beurre blanc au citron bergamote 528

Langoustine raviolis, leek, lemon bergamot "beurre blanc"

Œuf fumé, pulpe de pommes de terre, chorizo, sarrasin 198

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

*Inspired by Odette signature dish*

Les asperges blanches de la vallée de la Loire au poivre vert, mousseline fumée, sabayon parmesan estragon 398

Green peppercorn white asparagus from "Loire valley", smoked mousseline, parmesan tarragon sabayon

Tartare de betteraves de Laurent Berrurier aux saveurs iodées, sorbet roquette et raifort 268

Laurent Berrurier iodized flavour beetroot tartar, arugula and horseradish sorbet

## 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, jus de veau 1458

Roasted milk-fed Limousin veal chop, "Dauphinois" 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 fraises marinées au citron, crème crue à la vanille de Tahiti, sorbet rhubarbe,  
jus de fraise, "Arlettes" croustillantes 158  
Marinated strawberries with lemon, Tahiti vanilla raw cream, rhubarb sorbet,  
strawberry juice, caramelized "Arlettes"

« Louise » madeleines 3p 98

Véritables cannelés Bordelais 3p 58  
Traditional homemade cannelés

## FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés 398  
"Artisan" French cheeses selection