

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

LES ENTRÉES

Appetizers

Salade de betteraves multicolores, burrata, prune, glace à l'oseille
Heirloom beetroots salad, burrata, plum, sorrel ice cream

or

Velouté de « coco de Paimpol » au vinaigre de Xérès et au romarin
Sherry vinegar and rosemary flavoured Paimpol white bean velouté

or

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu +198
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu

or

Pâté en croûte Louise à la truffe noire, condiments oignons rouge et moutarde
Louise black truffle pâté en croûte, red onions and mustard condiment

or

Œuf poché aux girolles et cèpes, crème de pignons de pin, chips de pain au lard de Colonata +88
Poached egg with chanterelles and ceps, pine nuts cream, Lardo di Colonata breaded chips

LES PLATS

Mains

Filet de bœuf Français grillé, artichaut et Valetta, condiment au poivre de Kampot + 268
French grilled beef tenderloin, artichoke and "Valetta", kampot pepper condiment

or

Saint Jacques confites, croustillant au sésame, bisque de tourteaux au Vadouvan,
basilic thaï et gingembre
Confit scallop, crunchy sesame, Vadouvan "tourteaux" crab bisque,
thaï basil and ginger

or

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)

or

Tapioca cuit comme un risotto, beurre de cèpes, champignons
Tapioca cooked like a risotto, seasonal mushrooms and ceps butter

Desserts

Sélection de fromages fermiers affinés
"Artisan" French cheeses selection

or

Pavlova au raisin « Shine Muscat » sorbet au shiso
Shine muscat grape pavlova, shiso sorbet

or

Crèmeux au chocolat Madong sur un sablé Breton, noisettes caramélisées, sauce légèrement
aromatisée au Cognac, glace à la vanille de Tahiti
Madong chocolate crèmeux on a sablé Breton, caramelised hazelnut, chocolate and
cognac sauce, Tahiti vanilla ice cream

3 Courses 1 appetizer + 1 main + 1 dessert
588

/

4 Courses 2 appetizers + 1 main + 1 dessert
828

Add 108 and enjoy a glass of our "Wine of the week", Red or White or our daily cocktail

LOUISE SIGNATURES

Huîtres « La Lune » numéro 3 de Jean-Jacques Cadoret 3p/198 6p/378 12p/718

Jean-Jacques Cadoret « La Lune » Oysters number 3

Pâté en croûte Louise à la truffe noire 288

Homemade Louise black truffle pâté en croûte

Salade de betteraves multicolores, burrata, prune, glace à l'oseille 268

Heirloom beetroots salad, burrata, plum, sorrel ice cream

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu

Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu

10g caviar 498 | 20g caviar 888

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

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

Inspired by Odette signature dish

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

Britanny blue lobster tart, tomatoes and fresh herbs, crustacean dressing

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

Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

Saint Jacques confites, croustillant au sésame, bisque de tourteaux au Vadouvan,

basilic thaï et gingembre 358

Confit scallop, crunchy sesame, Vadouvan "tourteaux" crab bisque,

thaï basil and ginger

Tapioca cuit comme un risotto, beurre de cèpes, champignons 298

Tapioca cooked like a risotto, seasonal mushrooms and ceps butter

Tagliatelles de seiche juste tiédie, condiment au citron de Menton, sauce « Bagna Cauda » 288

Warm cuttlefish tagliatelles, Menton lemon condiment « Bagna Cauda » sauce

PLATS À PARTAGER

TO SHARE

Sole de Bretagne cuite meunière, marinière de moules "Morisseau" ail et persil 1458

« Meunière » Brittany dover sole, Morisseau mussels « à la marinière » garlic and parsley

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

Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte", salad

(serves up to four guests-50 min preparation)

Filet de bœuf Français façon Rossini, sauce Périgueux, pommes soufflées 1458

Rossini French beef tenderloin, Périgueux sauce, pommes soufflées

(serves up to four guests)

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,
chocolate and cognac flavoured sauce , Tahiti vanilla ice cream**

Pavlova au raisin «Shine Muscat » sorbet au shiso 158

Shine muscat grape pavlova, shiso sorbet

Pêche «Melba», ganache montée à la verveine, jus aux fruits rouge 158

«Melba» peach, verbena whipped ganache, red berries juice

Sélection de glaces et sorbets maison 108

Homemade ice cream and sorbets selection

FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés 288

"Artisan" French cheeses selection