

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

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

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu +258
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu

or

Œuf fumé, pulpe de pommes de terre, chorizo, sarrasin
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat
Inspired by Odette signature dish

LES PLATS

Mains

Filet de bœuf Français grillé au barbecue, topinambourg à la truffe noire, condiment au poivre de Kampot +268

Barbecue grilled french beef tenderloin, black truffle Jerusalem artichoke, Kampot pepper condiment

or

Poisson de ligne cuit à la vapeur, beurre blanc à la bergamote, œufs de saumon
Steamed line caught fish, lemon bergamot "beurre blanc", salmon roes

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

Risotto Acquerello au potiron, beurre noisette à la sauge, Comté 24 mois
Pumpkin Acquerello risotto, sage brown butter, 24 months Comté cheese

Desserts

Sélection de fromages fermiers affinés
"Artisan" French cheeses selection

or

Déclinaison de raisin « Shine Muscat », sorbet menthe shiso
Shine muscat grape variation, mint shiso sorbet

or

Le chocolat noir « Tulakalum » en différentes textures, praliné amandes et grué de cacao, glace café cardamome

Tulakalum dark chocolate textures, almond and cocoa nib praliné, coffee cardamom 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 298
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 498
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

Risotto Acquerello au potiron, beurre noisette à la sauge, Comté 24 mois 358
Pumpkin Acquerello risotto, sage brown butter, 24 months Comté cheese

Tagliatelles de seiche juste tiédies, 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 à la Grenobloise, légumes de saison 1458
Brittany dover sole « à la Grenobloise », seasonal vegetables

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

**Le chocolat noir « Tulakalum » en différentes textures, praliné amandes et
grué de cacao, glace café cardamome 158**

**Tulakalum dark chocolate textures, almond and cocoa nib praliné,
coffee cardamom ice cream**

Déclinaison de raisin « Shine Muscat » sorbet menthe shiso 158

Shine muscat grape variation, mint shiso sorbet

La pomme caramélisée façon tatin, glace crème épaisse à la vanille 158

Caramelised apple « tatin », vanilla sour cream ice cream

Sélection de glaces et sorbets maison 108

Homemade ice cream and sorbets selection

FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés 288

"Artisan" French cheeses selection