

Brunch A LA CARTE

BRUNCH COCKTAILS 128

- Mojito
- Aperol Spritz
- Bloody Mary
- Mimosa
- Sangria
- Negroni
- Lychee Bellini
- Espresso Martini

BRUNCH MOCKTAILS 88

- Fruit punch
- Lychee cooler
- Watermelon cooler
- Virgin Mojito
- Virgin Bloody Mary

COFFEES & TEAS

Espresso 58

Double Espresso, Americano, Cappuccino, Latte, Flat White, Macchiato, Mocha 68

Breakfast tea, Earl Grey, Jasmine Green, Long Jing Green, Verbena, Mint, Chamomile, Iced Tea with lemon 68

LOUISE CLASSICS

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 pomme de terre,
 chorizo, sarrasin 188

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat
Inspired by Odette signature dish

Cuisses de grenouilles en persillade,
 purée de persil, croûtons 288

Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

Le tartare de bœuf blonde d'Aquitaine Polmard
 « à la Parisienne », pommes frites 328
 Blonde d'Aquitaine Polmard beef tartar
 “à la Parisienne”, french fries
 (add 10g Kristal caviar + 298)

MAIN COURSES TO SHARE (serves 2 to 4)

La bouillabaisse Louise, poisson de ligne, coquillages et crustacés, pommes de terre
 et fenouil confit, rouille et croûtons 1588
 Louise bouillabaisse, line caught fish, shellfish and crustacean, confit potatoes and fennel, rouille and croutons

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

Roasted Hong Kong yellow chicken,
 Niigata rice “en cocotte”, salad

Please order at the beginning of the meal (50 mins preparation)

La côte de veau de lait du Limousin rôtie,
 pommes boulangères à la valetta de Dumè Cesari,
 jus de veau tranché 1458

Roasted Limousin milk-fed veal chop, “pommes boulangères”,
 valetta de Dumè Cesari, split veal jus

BRUNCH CORNER

Huîtres « Gillardeau » numéro 3
 « Gillardeau » oysters number 3
 3p/218 6p/398 12p/788

Magret de canard « Castaing »
 séché au poivre 128
 “Castaing” peppercorn air-dried duck breast

Sélection de fromages fermiers affinés 288
 Artisan French cheese selection

Le pâté en croûte « Louise »,
 canard, foie gras et truffe noire 268
 “Louise” pâté en croûte, duck foie gras
 and black truffle

SWEET CORNER

L'écrin de Louise 148
 Louise pastry box

Véritables cannelés Bordelais 3p 58
 Traditional homemade cannelés

« Louise » madeleines 3p 98

Sélection de glaces et sorbets maison 118
 Homemade ice cream and sorbet selection