

# 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

La tomate de Shizuoka et la burrata Luigi Guffanti,  
assaisonnées d'une gelée légèrement acidulée, sorbet basilic  
Shizuoka tomatoes and Luigi Guffanti burrata, seasoned with tomato jelly, basil sorbet

Ravioli de Saint-Jacques de Normandie, choux et petit pois,  
beurre blanc au citron bergamote et œufs de saumon  
Normandy scallop ravioli, green cabbage and honey peas,  
lemon bergamot "beurre blanc", salmon roes

Poisson de ligne poêlé, gnocchi de pommes de terre au safran et moules 'Morisseau',  
fumet de poisson de roches réduit, huile de verveine  
Pan seared line caught fish, saffron potato gnocchi and 'Morisseau' mussels,  
rock fish reduced jus, verbena oil

Or

Filet de bœuf Angus légèrement fumé, pommes boulangères à la valetta de Dumè Cesari,  
girolles, jus de boeuf tranché  
Slightly smoked Angus beef tenderloin, Dumè Cesari "pommes boulangères",  
chanterelles, split beef 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

Une pâtisserie parmi notre sélection  
One pastry from our selection

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

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

Britanny blue lobster tart, sweet corn, dry tomatoes and fresh herbs, crustacean dressing  
(add 10g Kristal caviar + 298)

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 (10g) 498

Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu (20g) 888

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 poêlé, pommes boulangères à la valetta de Dumè Cesari,  
girolles et jus de veau tranché 528

Pan seared Limousin sweetbread, Dumè Cesari valetta "pommes boulangères"  
chanterelles and split veal jus

Les légumes de Laurent Berrurier cuisinés à la truffe noire 428

Laurent Berrurier vegetables cooked with black truffle

## PLATS À PARTAGER TO SHARE

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 (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)

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

Roasted milk-fed Limousin veal chop, "pommes boulangères", valetta de "Dumè Cesari",  
split veal jus (serves 2-4)

## DESSERTS

« Louise » sélection de pâtisseries 148  
“Louise” pastries selection

« Louise » madeleines 3p 98

Véritables cannelés Bordelais 3p 58  
Traditional homemade cannelés

## FROMAGES

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