

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 scallops, horseradish condiment, smoked sardines

Minestrone de légumes de Laurent Berrurier, bouillon végétale menthe et truffe noire
Laurent Berrurier vegetables « Minestrone », mint and black truffle consommé

Poisson de ligne et seiche poêlée, courgettes violon au thym, purée de citron, sauce "Bagna Cauda"
Line caught fish and cuttlefish, violin zucchini with fresh thyme, lemon purée, "Bagna Cauda" sauce

Or

Pigeon « Plounéour Ménèz » rôti, farce de cuisses et abats, artichauts à la truffe noire, condiment au poivre de Kampot, jus de pigeon au Madère
Roasted « Plounéour Ménèz » pigeon, legs "farce", black truffle artichokes, Kampot pepper condiments, Madeira pigeon jus

Or

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Nilgata en cocotte, petite salade +688
Roasted Hong Kong yellow chicken, Nilgata rice "en cocotte", salad
(one chicken for the whole table)

Sélection de fromages fermiers affinés
"Artisan" French cheeses selection

Or

Pavlova à la mangue et au fruit de la passion, glace à la vanille de Tahiti
Mango and passion fruit Pavlova, Tahiti vanilla ice cream

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

Raviole de langoustine, mousserons et petit pois,
sauce émulsionnée au vin jaune 598
Langoustine dumpling, mousserons mushrooms and sugar peas,
emulsified yellow wine sauce

Œuf fumé, pulpe de pommes de terre, chorizo, sarrasin 198
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat
Inspired by Odette signature dish

Minestrone de légumes de Laurent Berrurier, bouillon végétale menthe et truffe noire 358
Laurent Berrurier vegetables « Minestrone », mint and black truffle consommé

Les petits pois rafraîchit à la pomme Granny Smith et à l'avocat,
œufs de saumon, sorbet raifort 268
Sweet peas, Granny Smith apple and avocado coulis,
salmon roe, horseradish sorbet

PLATS À PARTAGER TO SHARE

La sole de Bretagne braisée façon « Riviera » 1458
Braised Brittany dover sole "Riviera" style
(serves up to four guests)

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Nilgata en cocotte, petite salade 1288
Roasted Hong Kong yellow chicken, Nilgata rice "en cocotte", salad
(serves up to four guests) (50 min preparation)

Epaule d'agneau de lait braisée au citron confit, graines de coriandre et fenouil,
"Gremolata" menthe et persil, jus d'agneau 1288
Braised milk fed lamb shoulder with preserved lemon, coriander and fennel seeds,
mint and parsley "Gremolata", lamb jus
(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,
Cognac slightly flavoured sauce, Tahiti vanilla ice cream**

Pavlova à la mangue et au fruit de la passion, glace à la vanille de Tahiti 158

Mango and passion fruit Pavlova, Tahiti vanilla ice cream

**Cerise Jubilé hommage à Auguste Escoffier, glace à la vanille de Tahiti,
chips de brioche à l'amaretto 168**

**Jubilé cherry tribute to Auguste Escoffier, Tahiti vanilla ice cream,
amaretto brioche chips**

« Louise » madeleines 3p 98

Véritables cannelés Bordelais 3p 58

Traditional homemade cannelés

Sélection de glaces et sorbets maison 138

Homemade ice cream and sorbets selection

FROMAGES