

MAISON LOUISE

RESTAURANT - WINE BAR

Maison Louise, le restaurant du Le Louise Hotel Brussels et sa carte belge et moderne

Situé sur l'**Avenue de la Toison d'Or**, Le Louise Hotel Brussels devient le premier hôtel MGallery Collection de Belgique (groupe AccorHotels). Pour accompagner cette nouvelle identité, l'ensemble de **Le Louise Hotel Brussels** a été rénové afin d'offrir encore plus de **modernité** et de **confort** à sa clientèle, que ce soit pour un **voyage d'affaires** ou un **séjour en famille**. Entre le **centre historique de Bruxelles**, le quartier européen et son centre d'affaires, Le Louise Hotel Brussels offre un **cadre unique** à ses hôtes grâce notamment à sa terrasse exclusive, **véritable oasis dans l'effervescence de la ville**.

Venir à Le Louise Hotel Brussels, c'est découvrir Maison Louise Restaurant & Wine Bar, dont la carte est signée par la cheffe Isabelle Arpin

Isabelle Arpin, à la **tête de deux restaurants** et connue grâce à sa **cuisine inventive** et **délicate**, signe la carte de Maison Louise Restaurant & Wine Bar où elle **sème sa bonne humeur**, son amour de la cuisine, sa bienveillance et parfois même quelques fleurs pour **égayer ses assiettes**, tout en travaillant dans le respect des **produits de saison**.

La cheffe aime le **partage** et la **transmission**. C'est d'ailleurs pour cela qu'elle a accepté d'être **jurée de l'émission My Tiny Restaurant**, (émission dans laquelle 10 duos de fous de cuisine se voyaient confrontés à leur rêve, ouvrir leur propre restaurant). C'est durant cette émission qu'elle croise le chemin d'**Henri Depiesse** dont le parcours fait écho à ses propres débuts en tant que cheffe, avant l'ouverture de son premier restaurant.



Le **savoir-faire** et la motivation de **Henri** lui ont permis de repartir grand gagnant de l'émission, et ainsi de rejoindre l'équipe de **Maison Louise Restaurant & Wine Bar** pour devenir le **bras droit** du chef exécutif, **Adwin Fontein**. Ensemble, ils mettent à l'honneur la **cuisine belge**. On retrouve à la carte des **chicons caramélisés** et ses **chips de jambon** de pays ou encore un Coucou de Malines avec une **sauce à la gueuze** et bien d'autres choses encore...

Tous les **dimanches de 12H à 15H30** (à partir du 17 avril), un **brunch signé Adwin Fontein** est proposé à l'hôtel. On y retrouvera les **classiques œufs** du brunch traditionnel avec les **Œufs Bénédicte à la truffe**, les **Œufs en cocotte aux crevettes grises, épinards et roquette**, ainsi que les **Œufs Florentine**.



Œuf cocotte aux crevettes grises, épinard, roquette (Brunch)



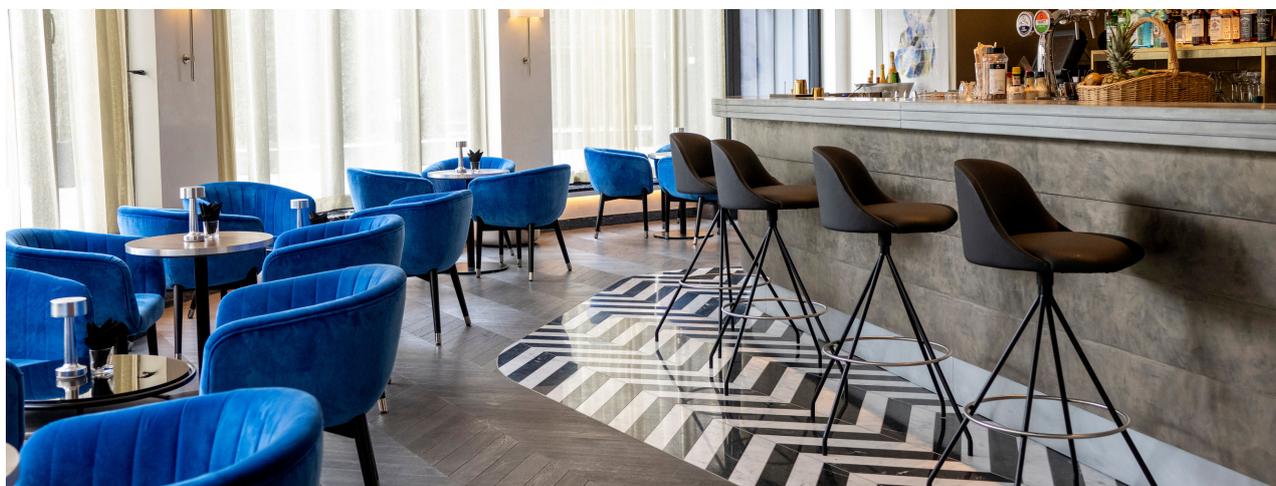
Crevettes, pommes de terre fumées, coulis de cresson & sauce (à la carte)



Onglet de bœuf, purée de céleri fumé, graines de moutarde fermentées et salade de chou (à la carte)

Mister Blue Bar, pour une expérience complète

Pour **débuter la soirée** ou la prolonger, le **Mister Blue Bar**, en référence à Django Reinhardt, vient tirer son épingle du jeu. **Décoré de bleu**, le bar propose **des cocktails en tous genres**, du plus classique au plus **extravagant**, en faisant référence au jazz **préparé avec passion** par le mixologiste. La belgitude n'est jamais bien loin puisque **certains cocktails** sont préparés avec des **alcools belges** et autres produits typiques !



Du côté des vins, une carte riche et variée avec notamment le Akilia Villa de San Lorenzo, le Meursault du domaine Vincent Latour et le Chenin d'Ailleurs du domaine François Chidaine. Un véritable Wine Bar, donnant sur la grande terrasse extérieure, venant compléter l'expérience restaurant.

À la fois convivial, chic et fidèle à son histoire, l'hôtel a conservé dans la salle de restaurant, tantôt idéale pour un verre, tantôt pour un dîner, une ambiance chaleureuse et confortable, en accord direct avec la carte et ses hommages à la Belgique. Au bar, dans un fauteuil lounge, à table avec vue sur l'Avenue de la Toison d'Or ou dans l'une des élégantes salles privées, Maison Louise Restaurant & Wine Bar est l'endroit idéal pour un moment de plaisir et de surprise.



Henri Depiesse, Isabelle Arpin, Adwin Fontein



Œuf à la Florentine (Brunch)

Vous souhaitez davantage d'informations sur Maison Louise Restaurant & Wine Bar ?
Contactez TRIBE AGENCY - Charlotte Pijnaker via charlotte@tribeagency.be

Maison Louise Restaurant & Wine Bar Le Louise Hotel Brussels



Avenue de la Toison d'Or 40, 1050 Bruxelles

Restaurant : ouvert du lundi au samedi de 12H à 15H et de 18H à 22H
Brunch (à partir du 17 avril) le dimanche entre 12H et 15H30 - Formule à 39€ (Kids Corner & Menu enfant entre 4 et 11 ans à 14.5€ - gratuit en dessous de 4 ans)



Wine Bar : ouvert du lundi au dimanche entre 12H et 00H
Terrasse ouverte du lundi au dimanche entre 12H et 22H30



www.le-louise-brussels.com
Réservations : H1071-FB1@accor.com - +32 2 514 22 00

[DOSSIER DE PRESSE](#)

