

MAISON LOUISE BAR & GARDEN MENU

5PM TO 9:45PM

PLATEAUX | PLATTERS

Falafel, houmous de pois chiches & sauce sésame ¹¹  16€
Falafel, chickpeas hummus & sesame sauce

Arancini, olives Ascolane, croquettes de jambon ibérique & poivrons Padrón 22€
Arancini, Ascolani olives, Iberian ham croquettes & Padrón peppers

BOUCHÉES APÉRITIVES | COCKTAIL BITES

Frites, parmesan & mayonnaise à la truffe noire ⁷⁻³  12€
Fries, parmesan cheese and truffle mayonnaise

Sardines d'Anzio à l'huile d'olive piquante & toast ¹⁻⁴ 14€
Anzio sardines in spicy olive oil & toast

Pinsa Romana Terra : Burrata di Bufala DOP, jambon Serrano, pêches, roquette & réduction de balsamique ¹⁻⁷ 25€
Pinsa Romana Terra : Burrata di Bufala DOP, Serrano ham, peaches, arugula & balsamic reduction

DESSERTS

Sélection de glaces & sorbets artisanaux ⁷⁻³  12€
Selection of ice creams & artisanal sorbets

Tiramisu Classique ¹⁻³⁻⁷  12€
Classic Tiramisu



VEGAN



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES, VEUILLER INFORMATR NOS ÉQUIPES DE VOS BESOINS AVANT DE COMMANDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES PLEASE INFORM OUR STAFF ABOUT YOUR REQUIREMENTS BEFORE ORDERING.

LE PRIX AFFICHÉS SONT EN EURO ET TOUTES TAXES COMPRIS
THE PRICES DISPLAYED ARE IN EUROS AND INCLUDE ALL TAXES



SIGNATURE COCKTAIL



GARDEN SMASH

THE "GARDEN SMASH" IS A REFRESHING COCKTAIL THAT CAPTURES THE ESSENCE OF SUMMER RIGHT FROM YOUR BACKYARD. THIS DELIGHTFUL DRINK IS CRAFTED USING FRESHLY PICKED BASIL FROM OUR GARDEN, LENDING A VIBRANT HERBAL NOTE THAT COMPLEMENTS THE OTHER INGREDIENTS PERFECTLY.

CLASSIC COCKTAILS – 18€

Ask our mixologist at the bar to whip up some of your favorite classics

PASSION FRUIT MARTINI

42 Below, Liqueur de fruit de la passion, jus de citron, jus de fruit de la passion & sirop de vanille

42 Below, passion fruit liqueur, lemon juice, passion fruit juice & vanilla syrup

NEGRONI

Sweet Vermouth, Campari Bitter & gin Bombay Sapphire

Sweet vermouth, bitter campari & bombay sapphire gin

COCKTAIL MARTINI

Gin ou vodka & vermouth extra sec

Gin or vodka & vermouth extra dry

WHISKEY SOUR

Whiskey Bourbon, jus de citron, sirop simple & blanc d'oeuf

Bourbon whiskey, lemon juice, simple syrup & egg white

MOJITO

Bacardi Carta Blanca, soda, citron vert, menthe & sucre

Bacardi Carta Blanca, Soda, Lime, mint & sugar

PALOMA

Tequila Patrón, citron vert & soda de pamplemousse

Patrón tequila, lime & Grapefruit soda

ESPRESSO MARTINI

42 Below, liqueur de café, café & sirop simple

42 Below, coffee liqueur, coffee & simple syrup

SPRITZ COLLECTION

SARDINIAN SPRITZ

Liqueur d'aspide orange, prosecco & soda

Aspide orange liqueur, prosecco & soda

16€

ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain fleur de sureau, prosecco, menthe, citron vert & soda

St-Germain elderflower, prosecco, mint, lime & soda

18€

ITALICUS SPRITZ

Italicus Rosolio di Bergamotto, prosecco & soda

Italicus Rosolio di Bergamotto, prosecco & soda

18€

APEROL | CAMPARI SPRITZ

Aperol ou Campari, prosecco & soda

Aperol or Campari, prosecco & soda

16€

CITRON SPRITZ

Limoncello, prosecco & soda

Limoncello, prosecco & soda

17€

SPRITZ 00

Bitter 00, Ginger Rouge

Bitter 00, Ginger Rouge

17€

MOCKTAILS – 15€

BORACAY

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, sirop de vanille & citron

Pineapple juice, passion fruit juice, vanilla syrup & lemon

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, citron vert & noix de coco

Pineapple juice, lime & coconut

VIRGIN SEXY MOJITO

Jus de fruit de la passion, soda au citron vert, menthe, sirop de vanille & citron vert

Passion fruit juice, lime soda, Mint, vanilla syrup & lime

NØGRONI

Tanqueray ø, bitter & vermouth sans alcool

Tanqueray ø, alcohol free bitter & vermouth

APERITIF & SPIRITS

Supplément soft ou jus +4€ | Soft or juice supplement +4€

Schweppes Tonic +4€

London Essence Indian dry +5€

London Essence mediterrean +5€

VODKA - 4cl

42 Below	9€
Belvédère	12€
Grey	13€
Goose	15€

GIN - 4cl

Bombay Sapphire	12€
Biercée	13€
ILLUSIONIST	16€
Pigskin Pink	13€
Hendrick's	12€
Tanqueray	14€
Tanqueray Ten	14€
CITADELLE ORIGINAL	15€
Copperhead	16€
Mare	23€
Monkey 47	18€
Citadelle jardin d'été	23€

APERITIF - 4CL

Martini Extra Dry	10€
Martini Bitter	10€
Martini Bianco	10€
Martini Rosso	10€
Aperol	10€
Campari	10€
Ricard Pastis	12€
Kir Vin Blanc	15€
Kir Champagne	22€

TEQUILA - 4CL

Patron Silver	12€
Patron Añejo	12€
Patron Reposado	13€

APERITIF & SPIRITS

Supplément soft ou jus +4€
Soft or juice supplement +4€

PORTO

Sandeman Blanc Barros	9€
Tawny Rouge Sandeman	10€
Rouge - 10 ans	10€
Sandeman Rouge - 20 ans	15€

DIGESTIF - 10€

Calvados
Fernet-Branca
Grappa
Bianca
Limoncello
Poire
Williamine
Sambuca

ARMAGNAC - 4cl

Clés Des Ducs XO	20€
------------------	-----

COGNAC 2cl 4cl

Courvoisier VSOP	13€
Rémy Martin VSOP	14€
Rémy Martin XO	35€
Henessy XO Martell	40€
Cohiba Rémy	50€ 100€
Martin Louis XIII	190€ 360€

RHUM - 4cl

Bacardí Carta Blanca	9€
Bacardí Ocho Reserva	12€
Mount Gay 1703	14€
Diplomático	15€
Angostura - 1919	15€
Santa Teresa - 1796	18€
Mount Gay XO	22€
Zacapa Solera - 23 ans	26€
Cohiba Atmosphere	42€
Havana Club Union	?€

LIQUEUR 6cl - 10€

Amaretto Disaronno
Baileys
Bénédictine
Cointreau
Get 27
Grand Marnier
Heering
Kahlúa
Licor 43
Mandarine Napoléon
St-Germain

CHAMPAGNE & SPARKLING

SPARKLING WINE

	GLASS	BOTTLE
FRENCH BLOOM (0%)		50€
ROYAL DE JARRAS, BLANC DE BLANCS	12€	50€
CAVA: celler de can roca, reserva brut	16€	70€

CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
Louis ROEDERER - 37.5cl		60€
Pommery Brut Royal	18€	100€
Pommery Rosé	20€	120€
Moet & Chandon BRUT Impérial		130€
Moet & Chandon ROSE Impérial		150€
Diamant, Blanc de Blancs		180€
Pommery Cuvée Louise Edition Parcelle - 2005		220€
Pommery, cuvée Louise Rosé - 2003		260€
Laurent Perrier, Grand siècle		250€
Ruinart, Blanc de Blancs		250€
Dom Perignon Brut - 2012		400€

BEERS

BOTTLE - 25cl

JUPILER NA LEFFE	(0%)	6€
BRUNE	(0%)	6€
CARLSBERG	(5%)	8€
HOEGAARDEN	(4%)	8€
KRIEK BELLE-VUE	(4.1%)	8€
CORONA EXTRA	(4.5%)	8€

BOTTLE - 33cl

LEFFE BRUNE	(6.5%)	8€
VICTORIA	(8.5%)	8€
DUVEL CHIMAY	(8.5%)	8€
BLEU TRIPLE	(9%)	8€
WESTMALLE	(9.5%)	8€

DRAFT - 30cl - 8€ EURO



Stella Triple	(4,5%)
Karmeliet	(8,4%)
Kwak Ambrée	(8,4%)

WHISKYS & WHISKEYS - 4CL

SINGLE MALT - WHISKYS

Glenlivet - 12 ans - Speyside	11€
Glenmorangie Lasanta - Highland	18€
Glenmorangie Quinta - Highland	18€
The Belgian Owl - Belgium	18€
Talisker - 10 ans - Skye	19€
Caol Ila - 12 ans - Isle of Islay	19€
Ardbeg - 10ans - Isle of Islay	19€
Glenfiddich - 15 ans - Speyside	20€
Oban - 14 ans - Highland	20€
Auchentoshan - Lowland	25€
Singleton - 15 ans - Speyside	25€
Lagavulin - 16 ans - Isle of Island	26€
Glenfiddich - 15 ans - Speyside	31€
Longmorn - 25 ans - Speyside	100€

BLENDED SCOTCH WHISKY

Dewar's - 12 ans	12€
Johnnie Walker Black Label	13€
Chivas - 12 ans	22€
Chivas - 18 ans	29€
J.W. King George	55€
Chivas - 21 ans	58€

WHISKEYS

IRISH

Jameson	12€
Bushmills Black Bush	13€
Jameson Black Barrel	17€

CANADIAN

Canadian Club	12€
Crown Royale	12€

JAPANESE

Nikka From The Barrel	23€
-----------------------	-----

BOURBON

Jack Daniel's	12€
Jim Beam	12€
Bulleit	14€
Knob Creek	19€

SOFT DRINKS

EAU | WATER

Vittel - 25cl	4.5€
Perrier - 20cl	5€
BRU Plate - 50cl	7€
BRU Gazeuse - 50cl	7€
*Eau filtrée / Filtered Water	
Supplément sirop, grenadine & mint	1,5€
Supplément syrup, grenadine & mint	

JUS | JUICE - 6€

Ananas Pineapple
Canneberge Cranberry
Fraise Strawberry
Fruit de la passion Passion fruit
Orange
Pamplemousse Grapefruit
Pomme Apple
Tomate Tomato

SODA

Coca-cola, zero, light	20cl	6€
Fanta Orange	20cl	6€
Sprite	20cl	6€
Schweppes Tonic Water	25cl	6€
Schweppes Soda Water	25cl	6€
London Essence Indian Mediterranean Tonic	20cl	7€
London Essence Ginger Beer Ginger Ale	20cl	7€
Redbull	25cl	8€

HOT DRINKS

Cafe / Coffee / Deca	5€	Chocolat Chaud / Hot Chocolate	8€
Espresso	5€	The & Infusion / Tea & Infusion	8€
Espresso Macchiato	6€	French Coffee	15€
Cappuccino	6€	Italian Coffee	15€
Latte Macchiato	8€	Irish Coffee	15€
Double Espresso	8€		

WINE

VIN BLANC | WHITE WINE

Alsace



Domaine Bott-Geyl

*Riesling

15€

Bourgogne

Petit Chablis - La Chablisienne, Pas Si Petit

*Chardonnay

15€

Vallée de la Loire



Sancerre - Daniel Chotard

*Sauvignon Blanc

18€

ITALIE

VERMENTINO DI SARDEGNA DOCG

VERMENTINO DI SARDEGNA DOCG 100%

14€

VIN ROSÉ

M de Minuty - Côtes de Provence



*Grenache, Cinsault

15€

VIN ROUGE

Bordeaux

Saint-Estephe A.O.C - Château Petit-Bocq

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

15€

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits - Nuits-

Beaunoy *Pinot Noir

15€

ITALIE

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

*CANNONAU DI SARDEGNA 100%

14€

Our Signature Cocktails - 18€



MAISON
LOUISE
BAR

THE
SECRET
MAP OF
 IXOLOGY

COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIC COCKTAILS - 18€

PASSION FRUIT MARTINI

42 Below, Liqueur de fruit de la passion, Jus de citron,
Jus de fruit de la passion & Sirop de vanille
42 Below, passion fruit liqueur, lemon juice,
Passion fruit juice & vanilla syrup

NEGRONI

Sweet Vermouth, Bitter Campari
& Bombay Sapphire gin
Sweet vermouth, bitter campari
& bombay sapphire gin

COCKTAIL MARTINI

Gin ou vodka & vermouth extra sec
Gin or vodka & vermouth extra dry

WHISKEY SOUR

Whiskey Bourbon, jus de citron, sirop simple
& blanc d’œuf
Bourbon whiskey, lemon juice, simple syrup
& egg white

MOJITO

Bacardi Carta Blanca, Soda, Citron Vert, Menthe & Sucre
Bacardi Carta Blanca, Soda, Lime, mint & sugar

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert & Ginger Beer London Essence
Vodka, Lime & London Essence Ginger Beer

COCKTAILS SANS ALCOOL

MOCKTAILS - 15€

BORACAY

Jus d’ananas, jus de fruit de la passion, sirop
de vanille & citron
Pineapple juice, passion fruit juice, vanilla syrup &
lemon

VIRGIN MOJITO

Citron vert, sucre, menthe & limonade
Lime, sugar, mint & lemonade

NØGRONI

Tanqueray ø, bitter & vermouth sans alcool
Tanqueray ø, alcohol free bitter & vermouth

SMURFY COLADA

Ananas, noix de coco, citron vert & sirop de curaçao bleu
Pineapple, coconut, lime & blue curaçao syrup

WORLD

COCKTAIL

MONTHS

CRYSTAL DIVA - 16€

A Floral and Herbal invitation for a sip.

COCKTAIL

Citadelle Original
Manzanilla Sherry, Jasmine
& lemongrass cordial



NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

Botaniets Original, White tea
concentrate, Jasmine & lemongrass
cordial, Orange blossom spray

TIMELESS NEGRONI - 18€

A Tropical Take on a Negroni.

COCKTAIL

Citadelle infused with sandalwood,
Red vermouth, Campari bitter infused
with pandan & pineapple



NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

Botaniets Original infused with
sandalwood, Non-alcoholic bitter
infused with pineapple, Non alcoholic
vermouth, Pandan syrup

HONEY 75 - 20€

Salty Zesty French 75 Twist.

COCKTAIL

Citadelle Original Extra fatwashed,
Virgin olive oil, Sour grape juice, Honey
Syrup, Pommery Brut, Orange &
Cardamom



NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

Botaniets Yuzu & Ginger, French
Bloom, Olive oil & Sour grape juice



PLATEAUX | PLATTERS

FALAFEL, HOUMOUS DE POIS CHICHES & SAUCE SÉSAME - 16€
Falafel, chickpea hummus & sesame sauce

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES BELGES, - 22€
SÉLECTION PAR JULIEN HAZRD

Platters of charcuterie and Belgian cheeses selected by Julien hazard

ARANCINI, OLIVES ASCOLANE, CROQUETTES DE JAMBON - 22€
IBÉRIQUE & POIVRONS PADRÓN

Arancini, Ascolane Olives, Iberian ham croquettes & Padrón peppers

HAPPY HOUR

FROM 5:30PM TO 6:30PM | MONDAY TO FRIDAY

1 COCKTAIL OR 1 GLASSE OF WINE OF YOUR CHOICE
(Excluding champagne)
30€ - SERVED WITH A PLATE OF TAPAS

2 COCKTAILS OR 2 GLASSES OF WINE OF YOUR CHOICE
(Excluding champagne)
45€ - SERVED WITH A PLATE OF TAPAS

GIN & TONIC

GIN & TONIC - 18€

Tanqueray N.10, London Essence Indian dry & écorce de citron
Tanqueray N.10, London Essence Indian dry, lemon peel

Gin Mare, London Essence Méditerranée, basilic & citron
Gin Mare, London Essence Mediterranean, basil, lemon

Citadelle Jardin d'Ete, tonique au basilic fait maison, basilic frais
& fleurs du jardin

Citadelle Jardin d'ete, homemade basil tonic,fresh basil and flowers
from the garden

Botaniets ginger yuzu, Schweppes tonic, poivre rose
& écorce de citron

Botaniets ginger yuzu, Schweppes tonic, pink peppercorn
& lemon peel

SPRITZ COLLECTION

SPRITZ

SARDINIAN SPRITZ 16€

Liqueur d'aspide orange, Prosecco & soda
Aspide orange liqueur, Prosecco & soda

APEROL | CAMPARI SPRITZ 16€

Aperol ou Campari, Prosecco & soda
Aperol or Campari, prosecco & soda

CITRON SPRITZ 17€

Limoncello, Prosecco & soda
Limoncello, prosecco & soda

SPRITZ 0 16€

BITTER 00, Ginger Rouge
Bitter 00, Ginger rouge

ST-GERMAIN SPRITZ 18€

St-Germain fleur de sureau, Prosecco, menthe,
citron vert & soda
St-Germain elderflower, Prosecco, mint, lime & soda

ITALICUS SPRITZ 18€

Italicus Rosolio di Bergamotto, prosecco & soda
Italicus Rosolio di Bergamotto, prosecco & soda

COCKTAILS DESSERT

DESSERT COCKTAIL

TIRAMI & YOU 17€

Vodka, Liqueur de Tiramisu, Café,
Mascarpone & Cacao

Vodka, Tiramisu Liqueur, coffee, Mascarpone & Cocoa

ESPRESSO MARTINI 18€

42 Below, liqueur de café, café & sirop simple
42 Below, coffee liqueur, coffee & simple syrup