

M A I S O N

LOUISE

KITCHEN • BAR • GARDEN

Sunday & Public Holidays MENU

Horaires :

Déjeuner :

12h30 à 18h

Dîner :

18h30 à 21h45

Bar :

Jusqu'à 23h

Hours :

Lunch :

12:30pm to 6pm

Dinner :

6:30pm to 9:45pm

Bar :

Until 11pm

Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, veuillez informer nos équipes de vos besoins avant de commander.
Vous trouverez le tableau des allergènes à la fin du menu.

If you have any food allergies or intolerances please inform our staff about your requirements before ordering.
You will find the allergen table at the end of the menu.

M A I S O N

LOUISE

KITCHEN • BAR • GARDEN

ENTRÉE | STARTER

-  **Soupe de lentilles au cumin & paprika fumé** 15€
Lentil soup with cumin & smoked paprika

PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

-  **Rib-eye Belge, sauce au poivre, salade & frites** 45€
Belgian rib-eye, pepper sauce, salad & fries
-  **Aubergine à la parmigiana**⁷⁻³ 25€
Eggplant parmigiana

DESSERTS

- Planche de fromages affinés sélectionnés par Julien Hazard**⁷⁻⁵⁻¹¹ 18€
Aged cheeses selection curated by Julien Hazard
- Trio de crèmes brûlées (chocolat, vanille & cardamome)**¹³⁻⁷⁻¹¹ 12€
Trio of crèmes brûlées (chocolate, vanilla & cardamome)
- Moelleux au chocolat & glace vanille**¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 12€
Chocolate fondant & vanilla ice cream
- Pavlova aux agrumes & orange confite**³ 14€
Citrus pavlova with candied orange



VEGAN



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN

M A I S O N

LOUISE

KITCHEN • BAR • GARDEN

NOS GRANDS CLASSIQUES | OUR ALL TIME CLASSICS

Salade Caesar au poulet ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹ Chicken Caesar salad	22€
Salade Caesar aux gambas ¹⁻²⁻³⁻⁴ Caesar salad with prawns	26€
Club Sandwich "Focaccia", poulet, fromage, salade, bacon, oeuf & frites ¹⁻³⁻⁷ Club Sandwich "Focaccia", chicken, cheese, salad, bacon, egg & fries	26€
Burger de bœuf Angus & fromage de Chimay, oignons caramélisés, salade & frites ¹⁻⁷ Angus beef burger with Chimay cheese, caramelized onions, salad & fries	30€
Burger de gambas au guacamole, salade & frites ¹⁻²⁻⁷ Prawn burger with guacamole, salad & fries	26€

ACCOMPAGNEMENT | SIDE DISH

Salade verte    Green salad	5€
Frites   French Fries	7€
Légumes de saison à la plancha    Seasonal vegetables à la plancha	7€

BOUCHÉES APÉRITIVES | APPETIZER BITES

Frites parmesan & mayonnaise à la truffe noire Fries with parmesan & black truffle mayonnaise	12€
---	-----

Plateaux pour deux personnes | Platters for two

Arancini, olives Ascolane, croquettes de jambon Ibérique et poivrons Padrón Arancini, Ascolane olives, Iberian ham & Padrón pepper croquettes	22€
---	-----



VEGAN



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN



KIDS MENU

Menu served at lunch and dinner

Menu 2 services - 19€
Menu servi le midi et le soir

PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

✓ **Pizza Margherita** ¹⁻⁷

Croque-Monsieur "Focaccia", jambon, fromage, servi avec salade & frites ¹⁻³⁻⁷
Croque-Monsieur "Focaccia", ham, cheese, served with salad & fries

Nuggets de poulet, frites & salade ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²
Chicken nuggets, fries & salad

DESSERT

Une boule de glace au choix (vanille, chocolat ou citron) ⁷
One scoop of ice cream (vanilla, chocolate or lemon)

Jusqu'à l'âge de 10 ans
Up to the age of 10



VEGAN



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN

ALLERGÈNES | ALLERGENS



- 1. Céréales contenant du gluten, blé, seigle, orge & avoine**
Cereals containing gluten, wheat, rye, barley & oats



- 2. Crustacés**
Shellfish



- 3. Œufs**
Eggs



- 4. Poissons**
Fish



- 5. Arachides**
Peanuts



- 6. Soja**
Soy



- 7. Lait**
Milk



- 8. Fruits à coques**
Nuts



- 9. Céleri**
Celery



- 10. Moutarde**
Mustard



- 11. Graines de sésame**
Sesame seeds



- 12. Anhydride sulfureux et sulfites**
Sulfur dioxide and sulphites



- 13. Lupin**
Lupin Bean



- 14. Mollusques**
Molluscs



- 15. Alcool**
Alcohol

SOFT DRINKS

EAU | WATER

Vittel - 25cl	4.5€
Perrier - 20cl	5€
BRU Plate - 50cl	7€
BRU Gazeuse - 50cl	7€

Supplément sirop, grenadine & menthe 1,5€
Supplement syrup, grenadine & mint

JUS | JUICE - 6€

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

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

Café 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€		

SIGNATURE COCKTAIL



GARDEN SMASH 18€

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.

**Bombay Sapphire, liqueur de sureau
St-Germain, citron vert, gingembre
& basilic frais**

*Bombay Sapphire, elderberry liqueur
St-Germain, lime, ginger
ginger & fresh basil*

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

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 & jus de pamplemousse

Tequila Patrón, lime, soda & grapefruit juice

ESPRESSO MARTINI

42 Below, café, liqueur de café & sirop simple

42 Below, coffee liqueur, coffee & simple syrup

SPRITZ COLLECTION

ST-GERMAIN SPRITZ 18€

St-Germain, prosecco, menthe, citron vert & soda

St-Germain, prosecco, mint, lime & soda

ITALICUS SPRITZ 18€

Italicus Rosolio di Bergamotto, prosecco & soda

Italicus Rosolio di Bergamotto, 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 00% 15€

Bitter 00%, Ginger Rouge

Bitter 00%, Ginger Rouge

ALCOOL FREE – 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€
London Essence mediterrean +5€*

VODKA - 4cl

42 Below	9€
Belvedere	13€
Grey Goose	15€

APERITIF - 4CL

Martini Bianco	10€
Martini Rosso	10€
Aperol	10€
Campari	10€
Ricard Pastis	12€
Kir Champagne	22€

GIN - 4cl

Bombay Sapphire	12€
Biercée	13€
Hendrick's	13€
Tanqueray	14€
Tanqueray Ten	16€
CITADELLE ORIGINAL	14€
Copperhead	18€
Monkey 47	23€
CITADELLE JARDIN D'ÉTÉ	23€

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	10€
Sandeman Rouge - 10 ans	10€
Sandeman Rouge - 20 ans	15€

DIGESTIF - 10€

Calvados
Fernet-Branca
Grappa Bianca
Limoncello
Poire Williams
Sambuca

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€	

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€
Havana Cohiba Atmosphere	42€

LIQUEUR 6cl - 10€

St-Germain
Amaretto Disaronno
Baileys
Bénédictine
Cointreau
Get 27
Grand Marnier
Kahlúa

CHAMPAGNE & SPARKLING

SPARKLING WINE

	GLASS	BOTTLE
French Bloom (0%)	12€	50€
Royal de Jarras, Blanc de blancs	12€	60€
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€
Pommery Brut - Apanage 1874		180€
Pommery Cuvée Louise Edition Parcelle - 2005		220€
Pommery, Cuvée Louise Rosé - 2003		260€
Moët & Chandon Brut Impérial		130€
Moët & Chandon Rosé Impérial		150€
Ruinart, Blanc de Blancs		250€
Dom Perignon Brut - 2012		400€

BEERS

BOTTLE - 25cl

Jupiler NA	(0%)	6€
Leffe Brune NA	(0%)	6€
Carlsberg	(5%)	8€
Hoegaarden	(4%)	8€
Kriek Belle-vue	(4.1%)	8€

BOTTLE - 33cl

Leffe Brune	(6.5%)	8€
Duvel	(8.5%)	8€
Chimay Bleue	(9%)	8€
Triple Westmalle	(9.5%)	8€

WHISKYS & WHISKEYS - 4CL

SINGLE MALT - WHISKYS

Glenlivet - 12 ans - Speyside	11€
Glenmorangie Lasanta - Highland	18€
The Belgian Owl - Belgium	18€
Talisker - 10 ans - Skye	19€
Caol Ila - 12 ans - Isle of Islay	19€
Glenfiddich - 12 ans - Speyside	20€
Oban - 14 ans - Highland	20€
Lagavulin - 16 ans - Isle of Island	26€
Glenfiddich - 15 ans - Speyside	31€
Longmorn - 25 ans - Speyside	110€

BLENDED SCOTCH WHISKY

Dewar's - 12 ans	12€
Johnnie Walker Black Label	13€
Chivas - 12 ans	15€
Chivas - 18 ans	29€
J.W. King George	55€
Chivas - 21 ans	58€

WHISKEYS

IRISH

Bushmills Black Bush	13€
Jameson	12€
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€