

MAISON
LOUISE
KITCHEN • BAR • GARDEN

BEVERAGE & SNACK
Menu

Horaires

Du lundi au vendredi : de 12h00 à 23h30
Samedi et dimanche : de 12h30 à 23h30



Hours

Monday to Friday: 12:00 PM – 11:30 PM
Saturday & Sunday: 12:30 PM – 11:30 PM

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.

BAR SNACKS

A PARTAGER | TO SHARE

- Frites au parmesan & mayonnaise à la truffe** ¹⁻⁷ 12
Fries with parmesan & black truffle mayonnaise
- Planche à la Belge (jambon d'Ardenne, boudin blanc, compote de pommes, fromages belges & brioche toastée)** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰ 25
Belgian Platter (Ardenne ham, white pudding, apple compote, Belgian cheeses & toasted brioche)
- Sélection de fromages belges du Maître affineur Julien Hazard** ¹⁻⁷ 22
Belgian cheeses selection by Master Affineur Julien Hazard

NOS GRANDS CLASSIQUES | OUR ALL TIME CLASSICS

- Salade Caesar au poulet** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 25
Chicken Caesar salad
- Salade Caesar aux gambas** ¹⁻²⁻³⁻⁴ 27
Caesar salad with prawns
- Club sandwich, pain bagnat, nugget de poulet, bacon, chips & salade** ¹⁻³⁻⁷ 28
Club sandwich, pan bagnat, chicken nuggets, bacon, chips & salad

DESSERTS | DESSERTS

- Gaufre de Liège, glace à la cannelle & sauce au chocolat** ¹⁻³⁻⁷ 14
Liège waffle with cinnamon ice cream & chocolate sauce
- Moelleux au chocolat & glace à la vanille** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 14
Chocolate fondant & vanilla ice cream

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

EAUX | WATERS

Vittel	25cl	5
Perrier	20cl	5
BRU Plate	50cl	7
BRU Gazeuse	50cl	7

Supplément sirop, grenadine & menthe
Supplement syrup, grenadine & mint

1,5€



JUS DE FRUITS FRAIS | FRESH FRUIT JUICES

Orange	20cl	8
Pamplemousse Grapefruit	20cl	8
Pomme Apple	20cl	8
Tomate Tomato	20cl	8
Fruit de la passion Passion fruit	20cl	8
Canneberge Cranberry	20cl	8
Fraise Strawberry	20cl	8
Ananas Pineapple	20cl	8

SODAS

Coca-cola	20cl	6
Coca-cola Zero	20cl	6
Fanta Orange	20cl	6
Sprite	20cl	6
Fever Tree Indian Tonic	20cl	7
Fever Tree Mediterranean Tonic	20cl	7
Fever Tree Ginger Ale	20cl	8
Fever Tree Ginger Beer	20cl	8
Red Bull	25cl	8



BELGIAN BEERS

BOUTEILLE | BOTTLED

Jupiler NA	(0%)	25cl	6
Leffe Brune NA	(0%)	25cl	6
Corona (Mexican)	(4,50%)	33cl	8
Carlsberg (Danemark)	(5%)	25cl	8
Hoegaarden	(4%)	25cl	8
Kriek Belle-vue	(4,10%)	25cl	8
Vedett IPA	(5,50%)	33cl	8
Leffe Blonde	(6,60%)	33cl	8
Leffe Brune	(6,50%)	33cl	8
Duvel	(8,50%)	33cl	8



TRAPPISTE | TRAPPIST

Chimay Bleu	(9%)	33cl	9
Triple Westmalle	(9,50%)	33cl	9

PRESSION | DRAUGHT

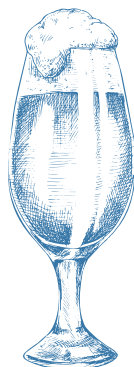
Stella	(5,20%)	33cl-50cl	5-8
Triple Karmeliet	(8,40%)	33cl-50cl	5-8
Kwak	(8,40%)	33cl-50cl	5-8

JIM'S BOMB

Large Stella & shot of Bourbon Jim Beam	15
---	----

SUBMARINER

Large Stella & shot of Tequila Patron silver	15
--	----



WINES

BLANC | WHITE

Prima Viola - Podere La Pace, Toscane	12
Viognier, Chardonnay	
Petit Chablis Vibrant - La Chablisienne	13
Chardonnay	
Sancerre - Cellier de la Tour	14
Sauvignon Blanc	
Côtes du Rhône - Domaine E. Guigal	9
Viognier, Marsanne, Roussanne	

ROUGE | RED

Silvano - Podere La Pace, Toscane	15
Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	
Saint-Estèphe - Château Petit-Bocq	15
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	
Les Côtilles - Roux Père & Fils	12
Pinot Noir	
Côtes du Rhône - Domaine E. Guigal	10
Syrah, Grenache, Mourvèdre	

ROSÉ

M de Minuty - Côtes de Provence	11
Grenache, Cinsault, Syrah	
Secret of Pink - Domaine Royal de Jarras 	8
Grenache	

DOUX

L'Été Gascon - Domaine de Pellehaut	10
Gros Manseng	



CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

Pommery Brut - Apanage	100
Pommery Brut - Rosé Royal	120
Pommery Cuvée Louise - Brut	200
Pommery Cuvée Louise - Rosé	230
Moët & Chandon Brut Impérial	120
Moët & Chandon Rosé Impérial	130
Ruinart - Blanc de Blancs	250
Dom Pérignon - Brut	400

VINS EFFERVESCENTS | SPARKLING WINE

Prosecco Maschio	40
Royal de Jarras - Blanc de Blancs	50
French Bloom - Blanc 0.0% Alc	60

A LA COUPE | BY THE GLASS

Pommery Brut - Apanage	18
Pommery Brut - Rosé Royal	20
Prosecco Maschio	8
Royal de Jarras - Blanc de Blancs	10
French Bloom - Blanc 0.0% Alc	12



A close-up photograph of a green cocktail served in a metal muddler. The muddler has the words "FLOWERS & LIME" and "GARDEN" embossed on it. The cocktail is garnished with a yellow flower, a purple flower, and a green basil leaf. The background is a bright blue sky with white clouds.

SIGNATURE COCKTAIL

GARDEN SMASH

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

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

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.

COCKTAILS

Ask our Mixologist for Classics

18€

PASSION FRUIT MARTINI

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

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

MOJITO

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

Bacardi Carta Blanca rum, soda, lime juice, mint & sugar

GOLDEN MAI TAI

Rhum Bacardi Ocho, Cointreau, Angostura bitters, sirop d'amande & citron vert

Bacardi Ocho rum, Cointreau, Angostura bitters, almond syrup & lime juice

MOSCOW MULE

Vodka 42 Below, ginger beer & citron vert

42 Below vodka, ginger beer & lime juice

NEGRONI

Sweet Vermouth, Campari & gin Bombay Sapphire

Sweet vermouth, Campari & Bombay Sapphire gin

OLD FASHIONED

Whisky Bourbon Jim Beam, soda, Angostura & sucre

Jim Beam Bourbon whisky, soda, Angostura bitters & sugar



MOCKTAILS

15€

BORACAY

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

Pineapple juice, passion fruit juice, vanilla syrup & lemon juice

RUBY

Jus de fraise, jus d'airelle & citron vert

Strawberry juice, cranberry juice & lime juice

SMURF COLADA

Jus d'ananas, sirop de curaçao & citron vert

Pineapple juice, curaçao syrup & lime juice



TWIST COCKTAILS

ST-GERMAIN COLLECTION

ST-GERMAIN SPRITZ* 18

St-Germain, Prosecco, eau pétillante & zeste de citron jaune

St-Germain, Prosecco, sparkling water & lemon zest

ST-GERMAIN HUGO* 18

St-Germain, Prosecco, eau pétillante, menthe & citron vert

St-Germain Prosecco, sparkling water, mint & lemon zest

ST-RITA 18

St-Germain & Tequila Patron Silver & jus de citron vert

St-Germain & Patrón Silver tequila & lime juice

ST-GERMAIN ROYAL 20

St-Germain & Champagne Pommery Brut Apanage

St-Germain & Pommery Brut Apanage Champagne

ST-GERMAIN 75 22

St-Germain, Gin Bombay Sapphire, Champagne Pommery Brut Apanage
& jus de citron vert

St-Germain , Bombay Sapphire gin, Pommery Brut Apanage Champagne
& lime juice

*ST-GERMAIN SPRITZ OU HUGO À PARTAGER - 1L POUR 2 À 4 PERSONNES 65

*ST-GERMAIN SPRITZ OR HUGO TO SHARE - 1L FOR 2 TO 4 PEOPLE

APERITIF

Supplément soft ou jus +5€ | *Soft or juice supplement +5€*

APERITIF

Martini Bianco	6cl	10
Martini Rosso	6cl	10
Aperol	6cl	10
Campari	6cl	10
Ricard	6cl	12
Kir Vin Blanc	6cl	15
Kir Champagne	6cl	20

SPRITZ

Aperol Spritz	16
Campari Spritz	16
Italicus Spritz	16
Limoncello Spritz	16

PORTO

Sandeman Blanc	9
Sandeman Rouge - 10y	10
Sandeman Rouge - 20y	15

LIQUEUR

Amaro	6cl	10
Amaretto	6cl	10
Baileys	6cl	10
Bénédictine	6cl	10
Cointreau	6cl	10
Get 27	6cl	10
Grand Marnier	6cl	10
Heering	6cl	10
Kahlúa	6cl	10
Quarenta y Tres - 43	6cl	10



SPIRITS

Supplément soft ou jus +5€ | *Soft or juice supplement +5€*

VODKA

42 Below	4cl	9
Belvedere	4cl	13
Grey Goose	4cl	15

RHUM

Angostura - 1919	4cl	15
Bacardí Carta Blanca	4cl	9
Bacardí Ocho Reserva	4cl	12
Dada Chapel	4cl	12
Diplomático	4cl	15
Havana Cohiba Atmosphere	4cl	40
Mount Gay 1703	4cl	14
Mount Gay XO	4cl	22
Santa Teresa - 1796	4cl	18
Zacapa Solera - 23 ans	4cl	25

COGNAC

Cohiba Rémy Martin	4cl	13
Courvoisier VSOP	4cl	13
Hennessy XO	4cl	13
Rémy Martin VSOP	4cl	15
Rémy Martin XO	4cl	30
Louis XIII	4cl	350
Armagnac - Clés des Ducs	4cl	15

TEQUILA

Patron Silver	4cl	14
Patron Añejo	4cl	16
Patron Reposado	4cl	15

GIN

Biercée	4cl	13
Bombay Sapphire	4cl	12
Citadelle	4cl	12
Citadelle "Jardin d'été"	4cl	13
Copperhead	4cl	18
Hendrick's	4cl	13
Monkey 47	4cl	15
Tanqueray	4cl	12
Tanqueray Ten	4cl	15

DIGESTIF

Calvados	6cl	10
Fernet-Branca	6cl	10
Grappa Bianca	6cl	10
Limoncello	6cl	10
Poire Williams	6cl	10
Sambuca	6cl	10



WHISKYS & WHISKEYS

SINGLE MALT - WHISKYS

Scotland

Aberlour - A' Bunadh	20
Ardberg - 10y	16
Auchentoshan - Three Wood	18
Caol Ila - 12y	17
Glenfiddich - 12y	13
Glenfiddich - 15y	17
Glenlivet - 12y	11
Glenlivet - 15y	15
Glenlivet - 18y	19
Glenmorangie Lasanta - 12y	18
Glenmorangie Quinta - 14y	14
Lagavulin - 16y	26
Oban - 14y	20
Singleton - 18y	22
Talisker - 10y	15
The Balvenie - 12y	16

Belgium

The Belgian Owl - 5y	18
----------------------	----

BLENDED SCOTCH WHISKY

Chivas - 12y	15
Chivas - 18y	20
Chivas - 21y	25
Dewar's - 12y	12
Johnnie Walker Black Label	13
J.W. King George	50

BOURBON

Bulleit	14
Jack Daniel's	12
Jim Beam	12
Knob Creek	16

IRISH

Bushmills Black Bush	13
Jameson	12
Connemara	14

CANADIAN

Canadian Club	12
Crown Royal	16

JAPANESE

Nikka From The Barrel	18
-----------------------	----



COFFEE & TEA CORNER

CAFÉ | COFFEE (ILLY)

Café Coffee Deca	5
Espresso	5
Espresso Macchiato*	6
Double Espresso	8
Cappuccino*	7
Latte Macchiato*	8
Chocolat Chaud <i>Hot Chocolate</i>	8

CAFÉ & ALCOOL | COFFEE & ALCOHOL (ILLY)

French Coffee	16
Italian Coffee	16
Irish Coffee	16
Expresso Martini	18

THÉ DAMMAN | TEA DAMMAN

Earl grey, Daarjeling, Breakfast	8
Sencha green	8
Verveine	8
4 fruits rouges <i>Red fruits</i>	8
Rooibos vanille	8
Menthe fraîche <i>Fresh Mint</i>	8
Matcha Latte*	10
Chai Latte*	10

COLD BREW

Verre de lait <i>Glass of milk</i>	5
Café Frappé <i>Iced Coffee</i>	8
Frappucino	10
Thé glacé au citron "Maison" <i>"Homemade Lemon Ice Tea"</i>	8

*OPTION LAIT | MILK OPTION

Lait entier | *Whole milk*
Lait demi-écrémé | *Semi-skimmed milk*
Lait de soja | *Soy milk*
Lait d'avoine | *Oat milk*
Lait d'amande | *Almond milk*

