



MAISON LOUISE  
RESTAURANT · WINE BAR



Au sein du Louise Hotel Brussels,  
le nouveau projet  
"Maison Louise Restaurant & Wine Bar"  
bénéficie d'une carte signée par Isabelle Arpin,  
exécutée de main de maître et mise en scène  
par le chef Adwin Fontein.

Ensemble, ils mettent à l'honneur la cuisine belge,  
aux accents français,  
et ses produits phares du terroir dans  
un cadre contemporain, chaleureux et élégant sur  
l'une des plus prestigieuses avenues de la capitale.

La cuisine ouverte permet de voir les cuisiniers  
à l'œuvre et permet d'offrir une expérience  
multisensorielle: le bruit des casseroles,  
les poêles qui crépitent  
& les odeurs de cuissons.





# MAISON LOUISE

RESTAURANT - WINE BAR



## ENTRÉE / STARTER


**Aubergine laquée, riz, café & cardamome**  
Lacquered eggplant, rice, coffee & cardamom  
19€

**Saumon confits, agrumes, miel, anis vert & pickles**  
Candied salmon, citrus fruits, honey, green anise & pickles  
21€

**Tartare de boeuf, oeuf de caille frit & sauce herbes**  
Beef tartare, fried quail egg & herb sauce  
22€



## PLAT PRINCIPAL / MAIN DISH

**Quinoa, courgettes, curry & champignons**   
Quinoa, zucchini, curry & mushrooms  
21€

**Pêche du jour, brocolis, épinards, jus d'arêtes citron bergamote, & gnocchis**  
Catch of the day, broccoli, spinach, lemon bergamot broth, & gnocchi  
33€

**Filet de veau, carottes, pommes de terre fumée, jus de veau miso & noisettes**  
Veal tenderloin, carrots, smoked potatoes, miso veal juice & hazelnuts  
35€



## DESSERT / DESSERT

**Glace vanille, crumble chocolat noisettes, croquant chocolat & chocolat chaud**  
Vanilla ice cream, hazelnut chocolate crumble, chocolate crunch & hot chocolate  
10€

**Tiramisu verveine citron**  
Lemon tartlet with verbena sorbet  
12€

**Crèmeux chocolat blanc, pommes caramélisées, glace pomme cannelle & caramel beurre salé**  
Creamy white chocolate, caramelized apples, apple cinnamon ice cream & salted butter caramel  
12€



**Café / thé gourmand**  
Coffee / tea gourmand  
12€





**BAR MENU SELECTION**

Available from 12pm until 10:00pm

**Plateau Italien / Italian Platter**

Culatello, Salami de Sanglier, Lard affine Basque, Burrata, Gorgonzola, Pecorino aux truffes, gressin & bruschettas

24€

**Plateau Francophone / Francophone Platter**

Tomme de chèvre, Camembert AOC, fromage de Chimay, ficelle de Foie Gras de canard, jambon Ganda & rillettes d'oie

26€



**Croque-Monsieur servi avec salade mesclun & frites**

Croque Monsieur served with mesclun salad & french fries

16€

**Club sandwich de poulet & frites**

Chicken Club Sandwich & french fries

20€

**Hamburger de boeuf, fromage de Chimay,  
oignons caramélisés & frites**

Beef Burger, Chimay cheese, caramelized onions & french fries

24€



**Salade César avec poulet à la plancha**

Caesar salad with grilled chicken

21€

**Salade César avec gambas à la plancha**

Caesar salad with grilled prawns

25€





## BOISSON SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

### Eaux Minérales / Mineral Water

Vittel - 25cl	4.5
Bru - 50cl	6
Bru - 50cl - Sparkling	6
Evian - 50cl	6
SanPellegrino- 50cl	6
Evian - 75cl	8
Perrier - 20cl	8
Badoit - 75cl	8

### Soda

Coca-Cola / zero / light	5
Fanta Orange	5
Tonic Water	5

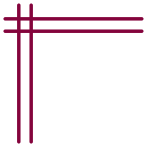
### Jus de Fruits / Fruits Juice

Orange / Orange	6
Pomme / Apple	6
Jus de Tomate / Tomato Juice	6

### Boissons Chaudes / Hot Beverages

Café / Coffee	5
Expresso	5
Cappuccino	8
Chocolat chaud / Hot chocolate	7
Thé & Infusion / Tea & Infusion	8
English breakfast, Darjeeling, Green tea, Earl Grey, Rooibos vanilla, Camomille	





## Vin / Wine

### Vin Blanc / White Wine

	Verre	½ bouteille	Bouteille
<b>ALSACE / ALSACE</b>			
Domaine Bott Geyl Points	13		55
Domaine Bott Geyl Points Riesling Elements			52
<b>BOURGOGNE / BURGUNDY</b>			
Mâcon Verzé Croix-Jarrier	13		50
Chablis Domaine de Biéville	14		45
<b>LOIRE / LOIRE</b>			
Sancerre Raimbault Philippe	15		60
<b>RHÔNE / RHONE</b>			
Côte de Rhône, Guigal		32	50

### Vin Rouge / Red Wine

	Verre	½ bouteille	Bouteille
<b>BORDEAUX / BORDEAUX</b>			
Les Brulières de Beychevelle	25		110
Château Bellevue Médoc	12	35	55
Château La Croix Marbuzet St Estèphe			90
<b>BOURGOGNE / BURGUNDY</b>			
Hautes-Côtes de Nuits	15		65
<b>LOIRE / LOIRE</b>			
Saint-Nicolas-De-Bourgueil Fleur De Loire	10		39
Les Godons Sancerre Rouge			55
<b>PAYS D'OC</b>			
Pic-Saint-Loup Les Calcaires	15		65

### Vin Rosé / Rosé Wine

	Verre	Bouteille
<b>PAYS D'OC</b>		
Gris Blanc - Gérard Bertrand	10	40
<b>PROVENCE</b>		
M de Minuty	15	50

## Champagne

	Flûte	½ bouteille	Bouteille
Royal de Jaras, Blanc de Blancs	7		35
Heidsieck Monopole Blue top	15		80
Pommery Brut Royal	18		100
Pommery Rosé	20		120
Ruinart Blanc de Blancs			180
Pommery, Cuvée Louise Parcelle			220
Dom Pérignon			350
Louis Roederer		59	
Pommery, Cuvée Louise Rosé			260

