



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

Available Monday to Saturday  
From 12pm to 3pm & 6:30pm to 10pm

## ENTRÉE / STARTER

**Velouté de carottes & lait de coco avec piment rouge & coriandre** 

Carrots & coconut milk velouté with red chili & coriander  
15€

**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€

**Faux-filet accompagné de frites & roquette**

Ribeye steak with fries & aragula  
31€

**Pêche du jour, brocolis, épinards, jus de citron et 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 tiramisu 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 10pm

**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 "Focaccia", poulet, salade, bacon, œuf & frites**

"Focaccia" club sandwich, chicken, salad, bacon, egg & fries

21€

**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

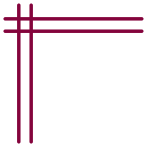
### Jus de Fruits / Fruits Juice

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	





# MAISON LOUISE

RESTAURANT - WINE BAR



	Verre	1/2	Bouteille
<b>Vin Rosé</b>			
M de Minuty- Provence	15		50
<b>Vin Blanc</b>			
Prima Viola- Maremma Toscana, 2021	10		45
Domaine Bott Geyl- Riesling, 2018	10		45
Côte du Rhône E. Guigal, 2020	10		50
Domaine de la Charmoise- Touraine- Marionnet	12		50
Pas vu. Pas pris- Jeff Carrel, 2021	10		45
Petit Chablis- La chablisienne. 2020	15		65
Pouilly Fumé- Tronsec- Joseph Mellot	18		75
Sainte Pierre de Nalys-Châteauneuf-du-Pape, 2012	25		110
Chablis 1er cru- Fourchaume, 2020		65	120
Château Carbonieux- Pessac Léognan, 2019			180
<b>Vin Rouge</b>			
Côte du Rhône- E.Guigal, 2019	12	30	50
Les Sorcières du clos des Fées- Roussillon, 2021	13		55
Brouilly Dominique Piron	14		60
Les Godons- Sancerre- Raimbault, 2019	15		65
Hautes-Côtes de Nuits- Beaunoy, 2020	15		65
Silvano- Maremma Toscana, 2016	15		65
Merlot-Maremma Toscana. 2016	16		70
Scala Dei Garnatxa- priorat, 2020	16		70
Les Haut de la Gaffelière Saint Emilion, 2017	16		70
Château La Croix- Marbuzet- Saint Estephe, 2016	20		90
Les Brulières de Beychevelle Haut Médoc, 2020	25		110
Santenay- Charmes-L. Muzard, 2020	25		110
Zédé de Labergeoce- Margaux, 2018	25		110
Le Gallet Blanc- Côte-Rôtie- F. Villard, 2020			160
Château Phélan Ségur- Saint Estephe, 2016			250
<b>Vin Mousseux</b>			
Royal de jarras, blanc de blanc	7		35
<b>Champagne</b>			
Louis Roederer 1/2			59
Pommery Brut Royal	18		100
Pommery Rosé	20		120
Pommery, Parcelle			220
Pommery, cuvée Louise Rosé			260
Diamant Blanc de Blance			180
Laurent Perrier, Grand siècle			250
Dom Perignon			400

