

MAISON
LOUISE
KITCHEN • BAR • GARDEN

**LA CARTE DE MAISON LOUISE EST SIGNÉE PAR LA CHEF ISABELLE ARPIN
ET EXÉCUTÉ PAR LE CHEF ADWIN FONTEIN.**

**DÉCOUVREZ NOTRE CARTE AUX INSPIRATIONS MÉDITERRANÉENNES
BASÉE SUR UNE CULTURE GÉNÉREUSE DU PARTAGE
ET GORGÉE DE SOLEIL MÉLANT ÉPICES ET SAVEURS DU SUD.**

UN VÉRITABLE VOYAGE DANS LE BASSIN MÉDITERRANÉEN VOUS ATTEND!

MAISON LOUISE'S MENU IS SIGNED BY CHEF ISABELLE ARPIN
AND EXECUTED BY CHEF ADWIN FONTEIN.

DISCOVER OUR MENU WITH MEDITERRANEAN INSPIRATIONS
BASED ON A GENEROUS CULTURE OF SHARING
AND A SIP OF SUNSHINE THAT MIXES SOUTHERN SPICES AND FLAVORS.

A REAL TRIP TO THE MEDITERRANEAN BASIN AWAITS YOU!

Discover Maison Louise

VITELLO TONNATO, CÂPRES, TOMATES SÉCHÉES & HUILE DE ROQUETTE
VITELLO TONNATO, CAPERS, DRIED TOMATOES & ARUGULA OIL



CHOU-FLEUR RÔTI, GARAM MASALA, NOISETTES TORRÉFIÉES & PRALINE DE SÉSAME
ROASTED CAULIFLOWER, GARAM MASALA, ROASTED HAZELNUTS & SESAME PRALINE

POULPE GRILLÉ, CHORIZO & POLENTA
GRILLED OCTOPUS, CHORIZO & POLENTA

AGNEAU CONFIT, HOUMOUS & ZAATAR
LAMB CONFIT, HUMMUS & ZAATAR

COMME UN SNICKERS
LIKE A SNICKERS

MENU POUR DEUX PERSONNES
MENU FOR TWO PERSONS

60€ / PERSON



INSPIRED BY HER



VEGAN



VEGETARIAN

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES, VEUILLEZ PARLER À NOTRE PERSONNEL DE VOS BESOINS AVANT DE COMMANDER.
NOUS SERONS HEUREUX DE VOUS AIDER ET DE VOUS CONSEILLER.

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES PLEASE SPEAK TO OUR STAFF ABOUT YOUR REQUIREMENTS BEFORE ORDERING. WE WILL BE HAPPY TO HELP AND ADVISE YOU.

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

*Seul ou à plusieurs,
sélectionné le plat qui correspond à votre appétit*

*Alone or with others,
select the dish that suits your appetite*



GRAVLAX DE TRUITE SAUMONÉE, GINGEMBRE, POUTARGUE & BERGAMOTE
SALMON TROUT GRAVLAX, GINGER, BOTTARGA & BERGAMOT

16|26

VITELLO TONNATO, CÂPRES, TOMATES SÉCHÉES & HUILE DE ROQUETTE
VITELLO TONNATO, CAPERS, DRIED TOMATOES & ARUGULA OIL

14|22

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE
BEEF STEAK TARTARE "ITALIAN STYLE"

18|28



NUGGETS VÉGÉTARIENS AUX ÉPICES & SAUCE MISO
VEGETARIAN NUGGETS WITH SPICES AND MISO SAUCE

12|18



CHOU-FLEUR RÔTI, GARAM MASALA, NOISETTES TORRÉFIÉES & PRALINÉ DE SÉSAME
ROASTED CAULIFLOWER, GARAM MASALA, ROASTED HAZELNUTS & SESAME PRALINE

10|18



AUBERGINES À LA PARMIGIANA, TOMATES, MOZZARELLA & BASILIC
EGGPLANT PARMIGIANA, TOMATOES, MOZZARELLA & BASIL

12|20



TATAKI DE THON VEGETAL, PICKLES DE CHOU ROUGE, SOJA, WASABI & RIZ SOUFLÉ
VEGETABLE TUNA TATAKI, PICKLED RED CABBAGE, SOY, WASABI & PUFFED RICE

11|19

POULPE GRILLÉ, CHORIZO & POLENTA
GRILLED OCTOPUS, CHORIZO & POLENTA

15|24

AGNEAU CONFIT, HOUMOUS & ZAAATAR
LAMB CONFIT, HUMMUS & ZAAATAR

19|29



AQUAPONIC FARM
BUILDING INTEGRATED GREENHOUSES



INSPIRED BY HER



VEGETARIAN



VEGAN

| | |
|---|----|
| SÉLECTIONS DE FROMAGES AFFINÉS PAR JULIEN HAZARD MAÎTRE AFFINEUR SELECTIONS OF AGED CHEESES BY JULIEN HAZARD MASTER CHEESE RIPENER | 20 |
| CHARCUTERIE: CULATELLO DI ZIBELLO DOP COLD CUTS: CULATELLO DI ZIBELLO DOP | 26 |
|  BURRATA, MOUSSELINE DE CAROTTES, ORANGE BRULÉES, PISTACHE & GRENADE BURRATA, CARROT MOUSSELINE, GRILLED ORANGE, PISTACHIO & POMEGRANATE | 22 |
| RIBEYE, POIVRE CONCASSÉ & FRITES RIBEYE, CRACKED PEPPER & FRIES | 36 |
| CABILLAUD, BEURRE BLANC, AVRUGA "PERLES DE HARENG" & GNOCCHI ÉPINARDS COD FISH, WHITE BUTTER, AVRUGA "HERRING PEARLS" & SPINACH GNOCCHI | 33 |
| CLUB SANDWICH "FOCACCIA", POULET, BACON, SALADE, ŒUF & FRITES "FOCACCIA" CLUB SANDWICH, CHICKEN, BACON, SALAD, EGG & FRIES | 21 |
| HAMBURGER DE BŒUF, FROMAGE DE CHIMAY, OIGNONS CARAMÉLISÉS & FRITES BEEF BURGER, CHIMAY CHEESE, CARAMELIZED ONIONS & FRIES | 24 |
| <h1>Sweet Touch</h1> | |
| RIZ AU LAIT MANGUE & PASSION MANGO & PASSION RICE PUDDING | 10 |
| GLACES &  SORBETS ICE CREAMS &  SORBETS | 10 |
| COMME UN SNICKERS LIKE A SNICKERS | 10 |
| CAFÉ GOURMAND COFFEE GOURMAND | 14 |



VEGETARIAN



VEGAN