

LA CARTE DE MAISON LOUISE EST EXÉCUTÉE PAR LE CHEF ADWIN FONTEIN.

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

UN VÉRITABLE VOYAGE DANS LE BASSIN MÉDITERRANÉEN VOUS ATTEND!

MAISON LOUISE'S MENU IS 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!

Discovery Maison Louise Menu
"To share, for two persons"

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, HOUMOUS, EDAMAME, MENTHE & SAUCE CHIMICHURRI
GRILLED OCTOPUS, HUMMUS, EDAMAME, MINT & CHIMICHURRI SAUCE

BOEUF CONFIT À LA BIÈRE, POMMES DE TERRE FUMÉES & TRUFFES NOIRES
BEEF CONFIT WITH BEER, SMOKED POTATOES & BLACK TRUFFLES

COMME UN SNICKERS
LIKE A SNICKERS

MENU POUR DEUX PERSONNES
MENU FOR TWO PERSONS

110€
(55€ / PERSON)

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

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

STARTER | MAIN



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

12 | 18

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

16 | 24

TATAKI DE BOEUF, ORANGE & SÉSAME
BEEF TATAKI, ORANGE & SESAME

20 | 28



TRUITE SAUMONÉE, AGRUMES, MOUSSELINE AU CAFÉ & EMULSION NEROLI
SALMON TROUT, CITRUS FRUITS, COFFEE MOUSSELINE & NEROLI EMULSION

21 | 29

POULPE GRILLÉ, HOUMOUS, EDAMAME, MENTHE & SAUCE CHIMICHURRI
GRILLED OCTOPUS, HUMMUS, EDAMAME, MINT & CHIMICHURRI SAUCE

21 | 29

BOEUF CONFIT À LA BIÈRE, POMMES DE TERRE FUMÉES & TRUFFES NOIRES
BEEF CONFIT WITH BEER, SMOKED POTATOES & BLACK TRUFFLES

28 | 36



✓	SOUPE PARMENTIER À LA MOUTARDE DE MEAUX PARMENTIER SOUP WITH MEAUX MUSTARD	14
	SALADE CÉSAR, ANCHOIS & POULET À LA PLANCHA CAESAR SALAD, ANCHOVIES & GRILLED CHICKEN	22
	SALADE CÉSAR, ANCHOIS & GAMBAS À LA PLANCHA CAESAR SALAD, ANCHOVIES & GRILLED PRAWNS	26
	NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, POMME DE TERRE, MOUSSELINE DE CAROTTE & SAUCE CURRY COCO ROASTED SCALLOPS, POTATO, CARROT MOUSSELINE & COCONUT CURRY SAUCE	32
	FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE AU PASTIS HENRI BARDOUIN FISH & CHIPS, TARTAR SAUCE WITH PASTIS HENRI BARDOUIN	32
	LINGUINE FRAÎCHES AUX FRUITS DE MER LINGUINE "PASTA FRESCA" WITH SEAFOOD	26
	FAUX FILET MATURÉ BELGE, POIVRE CONCASSÉ & FRITES BELGIAN STRIPLOIN, CRACKED PEPPER & FRENCH FRIES	38
	CLUB SANDWICH "FOCACCIA", POULET, BACON, SALADE, ŒUF & FRITES "FOCACCIA" CLUB SANDWICH, CHICKEN, BACON, SALAD, EGG & FRIES	22
	HAMBURGER DE BŒUF ANGUS, FROMAGE DE CHIMAY, OIGNONS CARAMÉLISÉS & FRITES ANGUS BEEF BURGER, CHIMAY CHEESE, CARAMELIZED ONIONS & FRIES	26

To enjoy with your drink

	SÉLECTIONS DE FROMAGES AFFINÉS PAR JULIEN HAZARD MAÎTRE AFFINEUR SELECTIONS OF AGED CHEESES BY JULIEN HAZARD MASTER CHEESE RIPENER	22
	CHARCUTERIE: CULATELLO DI ZIBELLO DOP COLD CUTS: CULATELLO DI ZIBELLO DOP	26

Sweet touch

	RIZ AU LAIT MANGUE & PASSION MANGO & PASSION RICE PUDDING	10
	MOELLEUX AU CHOCOLAT & POTIMARRON CHOCOLATE AND PUMPKIN CAKE	12
	COMME UN SNICKERS LIKE A SNICKERS	12
	GLACES & SORBETS ICE CREAMS & SORBETS	10
	CAFÉ GOURMAND COFFEE GOURMAND	14