

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"

 **SOUPE SALMOREJO & ŒUF PARFAIT** ^{1,3,9}
SALMOREJO SOUP & PERFECT EGG

 **ASPERGES BLANCHES ET VERTES, PARMESAN AFFINÉ & CITRON VERT** ⁷
 WHITE AND GREEN ASPARAGUS, AGED PARMESAN CHEESE & LIME

POULPE GRILLÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA POUDRE ^{2,9,14}
DE PAPRIKA FUMÉ, RÉDUCTION DE CRUSTACÉS & AÏOLI NOIR
GRILLED OCTOPUS, MASHED POTATO, SMOKED PAPRIKA POWDER,
CRUSTACEAN REDUCTION & BLACK AIOLI

LONGE DE VEAU POÊLÉE, PAK CHOI & POLENTA ⁷
SEARED VEAL LOIN, PAK CHOI & POLENTA

 **COMME UN SNICKERS** ^{1,3,6,7,8}
LIKE A SNICKERS

MENU POUR DEUX PERSONNES
MENU FOR TWO PERSONS



116€
(58€ / 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

	ASPERGES BLANCHES ET VERTES, PARMESAN AFFINÉ & CITRON VERT ⁷ ✓ WHITE AND GREEN ASPARAGUS, AGED PARMESAN CHEESE & LIME	20 28
✓	AUBERGINES À LA PARMIGIANA, TOMATES, MOZZARELLA & BASILIC ^{1.7.9} EGGPLANT PARMIGIANA, TOMATOES, MOZZARELLA & BASIL	14 22
	VITELLO TONNATO, CÂPRES, TOMATES SÉCHÉES & HUILE DE ROQUETTE ⁹ VITELLO TONNATO, CAPERS, DRIED TOMATOES & ARUGULA OIL	16 24
	TARTARE DE BŒUF BELGE « À L'ITALIENNE » ^{1.3.7} BELGIAN BEEF TARTARE "ITALIAN STYLE"	18 26
	CARPACCIO DE TRUITE SAUMONÉE, AGRUMES, MIEL, ANIS ÉTOILÉ & PICKLES ⁴ SALMON TROUT CARPACCIO, CITRUS, HONEY, STAY ANIS & PICKLES	21 29
	POULPE GRILLÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA POUDRE DE PAPRIKA FUMÉ, ^{2.9.14} RÉDUCTION DE CRUSTACÉS & AÏOLI NOIR GRILLED OCTOPUS, MASHED POTATO, SMOKED PAPRIKA POWDER, CRUSTACEAN REDUCTION & BLACK AIOLI	22 30

To enjoy with your drink

	ANCHOIS FRITS, PEQUILLOS & VINAIGRE DE XÉRÈS ^{3.4} FRIED ANCHOVIES, PEQUILLOS & XERES VINEGAR	14
	CROQUETTES DE JAMBON IBÉRICO, AÏOLI & POIVRONS DE PADRÓN ^{1.3.7.12} IBERIAN JAMBON CROQUETTES, AÏOLI & PADRON PEPPERS	14
✓	FROMAGE MANCHEGO AOP CURADO & PAIN TOASTÉ A L'HUILE D'OLIVE ^{1.7.8} CURADO PDO MANCHEGO CHEESE & TOASTED BREAD WITH OLIVE OIL	17
✓	SÉLECTIONS DE FROMAGES AFFINÉS PAR JULIEN HAZARD MAÎTRE AFFINEUR ^{1.7.8} SELECTIONS OF AGED CHEESES BY JULIEN HAZARD MASTER CHEESE RIPENER	22
	CHARCUTERIE: JAMBON SERRANO RESERVA - STG* ^{1.12} COLD CUTS: SERRANO RESERVA HAM - TSG**	26

* SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE
 ** TRADITIONAL SPECIALITY GARANTEED



AQUAPONIC FARM IN BRUSSELS
 BUILDING INTEGRATED GREENHOUSES



SIGNATURE DISH



VEGAN

✓	SOUPE SALMOREJO & ŒUF PARFAIT ^{1,3,9} SALMOREJO SOUP & PERFECT EGG	14
	SALADE CÉSAR, ANCHOIS & POULET À LA PLANCHA ^{3,4} CAESAR SALAD, ANCHOVIES & GRILLED CHICKEN	22
	SALADE CÉSAR, ANCHOIS & GAMBAS À LA PLANCHA ^{2,4} CAESAR SALAD, ANCHOVIES & GRILLED PRAWNS	26
✓	BURRATA, FENOUIL, ORANGE & PISTACHE ⁷ BURRATA, FENNEL, ORANGE & PISTACHIO	22
	CABILLAUD, AÏOLI, & RISOTTO NOIR AUX CREVETTES ^{2,4,7} COD FISH, AIOLI & BLACK RISOTTO WITH SHRIMPS	32
	LINGUINE FRAÎCHES AUX FRUITS DE MER ^{1,2,3,4,14,15} LINGUINE "PASTA FRESCA" WITH SEAFOOD	26
	TOURNEDOS DE BŒUF, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL & FRITES ⁷ BEEF TOURNEDOS, MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER & FRIES	46
	LONGE DE VEAU POÊLÉE, PAK CHOI & POLENTA ⁷ SEARED VEAL LOIN, PAK CHOI & BAKED POLENTA	36
	CLUB SANDWICH "FOCACCIA", POULET, BACON, SALADE, ŒUF & FRITES ^{1,3,7,11} "FOCACCIA" CLUB SANDWICH, CHICKEN, BACON, SALAD, EGG & FRIES	22
	BURGER DE GAMBAS AVEC GUACAMOLE & FRITES ^{12,7} PRAWNS BURGER WITH GUACAMOLE & FRIES	24
	BURGER DE BŒUF ANGUS, FROMAGE DE CHIMAY, OIGNONS CARAMÉLISÉS & FRITES ^{1,7} ANGUS BEEF BURGER, CHIMAY CHEESE, CAMELIZED ONIONS & FRIES	26

Sweet touch

✓	CRÈME CATALANE ^{3,7} CATALAN CREAM	10
✓	FRAISES, GLACE VANILLE & CHANTILLY ^{3,7} STRAWBERRIES, VANILLA ICE CREAM & CHANTILLY	12
✓	COMME UN SNICKERS ^{1,3,5,7,8} LIKE A SNICKERS	12
	GLACES ✓ & SORBETS ^{3,7} ICE CREAMS ✓ & SORBETS	10
✓	CAFÉ GOURMAND ^{1,3,5,7,8} COFFEE GOURMAND	14

ALLERGÈNES / ALLERGENS



- 1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, BLÉ, SIGLE, ORGE & AVOINE**
CEREALS CONTAINING GLUTEN, WHEAT, ACRONYM, BARLEY & OATS



- 2. CRUSTACÉS**
SHELLFISH



- 3. ŒUFS**
EGGS



- 4. POISSONS**
FISHES



- 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**
SULFITE DIOXIDE AND SULPHITES



- 13. LUPIN**
LUPINE



- 14. MOLLUSQUES**
MOLLUCS



- 15. ALCOOL**
ALCOHOL