

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 MÉLANT 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!

AVAILABLE ALL SUMMER,
THE TAPAS MENU IS A COLLABORATION BETWEEN
CHEF ELENA FROM MAISON LOUISE
AND
CHEF DENISE FROM SOFITEL BARCELONA.

THE CHEFS BRING INNOVATIVE TECHNIQUES AND A PASSION FOR GASTRONOMY.

Select your tapas

✓ SOUPE SALMOREJO & ŒUF PARFAIT ^{13.9} SALMOREJO SOUP & PERFECT EGG	9
BOULES DE BŒUF, SAUCE TOMATE ÉPICÉE ^{13.7.12} BEEF BALLS, SPICY TOMATO SAUCE	9
FROMAGE MANCHEGO AOP CURADO, PAIN TOASTÉ & CONFITURE DE FRUITS ROUGES ^{17.8. 12} CURADO PDO MANCHEGO CHEESE & TOASTED BREAD WITH RED FRUIT JAM	10
ANCHOIS FRITS, PEQUILLOS & VINAIGRE DE XÉRÈS ^{3.4} FRIED ANCHOVIES, PEQUILLOS & XERES VINEGAR	10
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRICO, AIOLI & POIVRONS DE PADRÓN ^{13.7.12} IBERIAN JAMBON CROQUETTES, AIOLI & PADRON PEPPERS	11
CARPACCIO DE BAR & AJOBLANCO ^{1.4.5} SEA BASS & AJOBLANCO CARPACCIO	11
BRIOCHE, SAUCISSE DE PORC, LÉGUMES RÔTIS À LA FLAMME & AÏOLI ^{13.7.12} BRIOCHE, PORK SAUSAGE, FLAME ROASTED VEGETABLES & AIOLI	12
GAMBAS À L'AIL ^{2.5.14} PRAWNS WITH GARLIC	12

5 TAPAS AU CHOIX
5 TAPAS OF YOUR CHOICE

49€



Delicatessen

- ✓ **SÉLECTIONS DE FROMAGES AFFINÉS PAR JULIEN HAZARD MAÎTRE AFFINEUR** ^{1.7.8} 22
SELECTIONS OF AGED CHEESES BY JULIEN HAZARD MASTER CHEESE RIPENER
- CHARCUTERIE: JAMBON SERRANO RESERVA - STG*** ^{1.12} 26
COLD CUTS: SERRANO RESERVA HAM - TSG**
- * SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE
** TRADITIONAL SPECIALITY GARANTEED

*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

- ✓ **AUBERGINES À LA PARMIGIANA, TOMATES, MOZZARELLA & BASILIC** ^{1.7.9} 14 | 22
EGGPLANT PARMIGIANA, TOMATOES, MOZZARELLA & BASIL
- VITELLO TONNATO, CÂPRES, TOMATES SÉCHÉES & HUILE DE ROQUETTE** ⁹ 16 | 24
VITELLO TONNATO, CAPERS, DRIED TOMATOES & ARUGULA OIL
- TARTARE DE BŒUF BELGE « À L'ITALIENNE »** ^{1.3.7} 18 | 26
BELGIAN BEEF TARTARE "ITALIAN STYLE"
- POULPE GRILLÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA POUDRE DE PAPRIKA FUMÉ,** ^{2.9.14}
RÉDUCTION DE CRUSTACÉS & AÏOLI NOIR 22 | 30
GRILLED OCTOPUS, MASHED POTATO, SMOKED PAPRIKA POWDER,
CRUSTACEAN REDUCTION & BLACK AIOLI



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
LINGUINE FRAÎCHES AUX FRUITS DE MER ^{1.2.3.4.14.15} LINGUINE "PASTA FRESCA" WITH SEAFOOD	26
FILET DE BAR A LA PLANCHA, CÉBETTES & SAUCE VIERGE ^{4.5} GRILLED SEA BASS FILLET, SPRING ONIONS & VIRGIN SAUCE	28
TOURNEDOS DE BŒUF, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL & FRITES ⁷ BEEF TOURNEDOS, MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER & FRIES	46
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 ^{1.2.7} 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