

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

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

UNE VÉRITABLE EXPÉRIENCE CULINAIRE EUROPÉENNE VOUS ATTEND !

MAISON LOUISE'S MENU IS EXECUTED BY CHEF ADWIN FONTEIN.

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

A TRUE EUROPEAN CULINARY EXPERIENCE AWAITS YOU!

Summer Offer

- ✓ **SÉLECTIONS DE FROMAGES AFFINÉS PAR JULIEN HAZARD MAÎTRE AFFINEUR** 22€
SELECTIONS OF AGED CHEESES BY JULIEN HAZARD MASTER RIPENER
- PLANCHE DE JAMBON SERRANO RESERVA - STG* & FROMAGE MANCHEGO** 22€
SERRANO HAM RESERVA - TSG** & MANCHEGO CHEESE BOARD
- ✓ **AUBERGINES À LA PARMIGIANA, TOMATES, MOZZARELLA & BASILIC** 22€
EGGPLANT PARMIGIANA, TOMATOES, MOZZARELLA & BASIL
- SALADE CÉSAR, ANCHOIS & POULET À LA PLANCHA** 22€
CAESAR SALAD, ANCHOVIES & GRILLED CHICKEN
- SALADE CÉSAR, ANCHOIS & GAMBAS À LA PLANCHA** 26€
CAESAR SALAD, ANCHOVIES & GRILLED PRAWNS
- CLUB SANDWICH "FOCACCIA", POULET, SALADE, BACON, ŒUF & FRITES** 24€
"FOCACCIA" CLUB SANDWICH, CHICKEN, SALAD, BACON, EGG & FRIES
- BURGER DE GAMBAS AVEC GUACAMOLE & FRITES** 24€
PRAWN BURGER WITH GUACAMOLE & FRIES
- BURGER DE BŒUF ANGUS, FROMAGE DE CHIMAY, OIGNONS CARAMÉLISÉS & FRITES** 26€
ANGUS BEEF BURGER, CHIMAY CHEESE, CAMELIZED ONIONS & FRIES
- LINGUINE FRAÎCHES AUX FRUITS DE MER** 26€
LINGUINE "PASTA FRESCA" WITH SEAFOOD
- FILET DE BAR A LA PLANCHA, CÉBETTES & SAUCE VIERGE** 28€
GRILLED SEA BASS FILLET, SPRING ONIONS & VIRGIN SAUCE
- TOURNEDOS DE BŒUF BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL & FRITES** 46€
BEEF TOURNEDOS MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER & FRIES
- GLACES ✓ & SORBETS** 10€
ICE CREAMS ✓ & SORBETS
- ✓ **FRAISES, GLACE VANILLE & CHANTILLY** 12€
STRAWBERRY, VANILLA ICE CREAM & WHIPPED CREAM
- MOELLEUX AU CHOCOLAT & GLACE AU CHOCOLAT** 12€
CHOCOLATE CAKE & CHOCOLATE ICE CREAM
- KIDS MENU / MENU ENFANTS**
JUSQU'À 12 ANS / UNTIL 12 YEARS OLD
- NUGGETS, FRITES & SALADE** 16€
NUGGETS, FRENCH FRIES & SALAD
- ✓ **PIZZA MARGHERITA** 21€
MARGHERITA PIZZA



Select your tapas

SALMOREJO & ŒUF PARFAIT
SALMOREJO & PERFECT EGG

9€

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE, AIOLI & POIVRONS DE PADRÓN
IBERIAN JAMBON CROQUETTES, AIOLI & PADRON PEPPERS

11€

GAMBAS À L'AIL
PRAWNS WITH GARLIC

12€

TAPAS DE JAMBON SERRANO RESERVA - STG* & TAPENADE DE TOMATES
SERRANO HAM RESERVA TAPAS - TSG* & TOMATOES TAPENADE

12€

3 TAPAS AU CHOIX
3 TAPAS OF YOUR CHOICE

29€

SUMMER OFFER

MONDAY TO SUNDAY - 12PM TO 10PM

GLACES & SORBETS
ICE CREAMS & SORBETS

10

FRAISES, GLACE VANILLE & CHANTILLY
STRAWBERRY, VANILLA ICE CREAM & WHIPPED CREAM

12

MOELLEUX AU CHOCOLAT & GLACE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE CAKE & CHOCOLATE ICE CREAM

12

KIDS MENU / MENU ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS / UNTIL 12 YEARS OLD

NUGGETS, FRITES & SALADE
NUGGETS, FRENCH FRIES & SALAD



16

PIZZA MARGHERITA
MARGHERITA PIZZA

21

* SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE
** TRADITIONAL SPECIALITY GARANTEED

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES, VEUILLEZ INFORMER NOS ÉQUIPES DE VOS BESOINS AVANT DE COMMANDER.
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES PLEASE INFORM OUR STAFF ABOUT YOUR REQUIREMENTS BEFORE ORDERING.
LE PRIX AFFICHÉS SONT EN EURO ET TOUTES TAXES COMPRISSES
THE PRICES DISPLAYED ARE IN EUROS AND INCLUDE ALL TAXES

MAISON
LOUISE
KITCHEN • BAR • GARDEN

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