

MAISON
LOUISE
KITCHEN • BAR • GARDEN

Imaginée par le chef Adwin Fontein, la carte de Maison Louise s'inspire des traditions culinaires européennes.

Pensée autour du partage, elle célèbre une cuisine ensoleillée, riche en saveurs.

Created by chef Adwin Fontein, the menu at Maison Louise is inspired by European culinary traditions.

Designed for sharing, it celebrates European cuisine, rich in flavors.

HORAIRES :

Déjeuner :

Du lundi au vendredi, de **12h à 18h**
Le samedi et le dimanche, de **12h30 à 18h**

Dîner :

Du lundi au dimanche, de **18h30 à 21h45**

HOURS :

Lunch :

Monday to Friday: **12pm to 6pm**
Saturday and Sunday: **12:30pm to 6pm**

Dinner :

Monday to Sunday: **6:30pm to 9:45pm**

Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, veuillez informer nos équipes de vos besoins avant de commander.
Vous trouverez le tableau des allergènes à la fin du menu.

If you have any food allergies or intolerances please inform our staff about your requirements before ordering.
You will find the allergen table at the end of the menu.

LUNCH MENU

DÉLICES À PARTAGER | SHARED DELIGHTS

-  **Falafel, houmous de pois chiches & sauce sésame**¹¹ 16€
 Falafel, chickpea hummus & sesame sauce
- Arancini, olives Ascolane, croquette de jambon ibérique & poivrons Padrón**¹⁻³⁻⁷⁻⁹ 22€
 Arancini, Ascolana olives, Iberian ham croquette & Padrón peppers
-  **Pinsa Romana Margherita**¹⁻⁷ 20€
Mozzarella fior di latte, sauce tomate & basilic du jardin
 Mozzarella fior di latte, tomato sauce & garden basil
-  **Pinsa Pomodoro**¹ 20€
Tomates San Marzano DOP, tartare de tomates & roquette
 San Marzano DOP tomatoes, tomato tartare & arugula
- Pinsa Mare**¹⁻⁷⁻⁴ 22€
Mozzarella di Bufala DOP, anchois, câpres & tomates séchées
 Mozzarella di Bufala DOP, anchovies, capers & sun-dried tomatoes
- Pinsa Terra**¹⁻⁷ 25€
Burrata di Bufala DOP, jambon Serrano, pêches, roquette & réduction de balsamique
 Burrata di Bufala DOP, Serrano ham, peaches, arugula & balsamic reduction

LES INCONTOURNABLES DE L'ÉTÉ | SUMMER MUST-HAVES

-  **Salade de feta, mangue, roquette & grenade**⁷ 20€
 Feta cheese salad with mango, arugula & pomegranate
- Salade César, anchois, poulet grillé ou gambas à la plancha (+4€)**¹⁻²⁻³⁻⁴ 22€
 Caesar salad with anchovies, grilled chicken, or grilled prawns (+4€)
-  **Burrata di Bufala DOP, orange, fenouil, pistaches & grenade**⁷⁻⁸ 22€
 Burrata di Bufala DOP, orange, fennel, pistachios & pomegranate
-  **Carpaccio de bœuf, pignons de pin, tomates séchées, roquette & Parmigiano Reggiano** 26€
 Beef carpaccio, pine nuts, sundried tomatoes, arugula & Parmigiano Reggiano
- Pâtes paccheri fraîches aux fruits de mer & tomates cerises**¹⁻¹⁴⁻⁴ 28€
 Fresh paccheri pasta with seafood & cherry tomatoes



VEGAN



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN

LUNCH MENU

LES CRÉATIONS À CROQUER | OUR SIGNATURE BITES

 Burger au falafel, avocat, salade & frites ¹¹ Falafel burger with avocado, salad & fries	24€
Club Sandwich "Focaccia", poulet, salade, bacon, œuf & frites ^{1 - 3 - 7 - 11} Club Sandwich 'Focaccia', chicken, salad, bacon, egg & fries	26€
Burger de gambas au guacamole, salade & frites ^{1 - 2 - 7} Prawn burger with guacamole, salad & fries	26€
Burger de bœuf Angus, fromage de Chimay, oignons caramélisés, salade & frites ^{1 - 7} Angus beef burger with Chimay cheese, caramelized onions, salad & fries	28€

ACCOMPAGNEMENT | SIDE DISH

Salade verte   Green salad	5€
Frites   French Fries	7€
Légumes de saison à la plancha   Grilled seasonal vegetables	7€

DESSERTS

 Sélection de glaces & sorbets ^{7 - 3}  Selection of ice creams & sorbets	12€
 Tiramisu classique ^{1 - 3 - 7} Classic Tiramisu	12€
 Pain perdu, fraises fraîches & glace à la vanille ^{1 - 3 - 8 - 7}  French toast with fresh strawberries & vanilla ice cream	14€
Pêche rôtie, coulis de kiwi & sorbet à l'orange sanguine ^{5 - 7} Roasted peach, kiwi coulis & blood orange sorbet	14€

LOUISE SIGNATURE DISH



VEGAN



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN

*Signature dish made with Belgian Chimay cheese.



KIDS MENU - 19€

Menu servi le midi et le soir
Menu served at lunch and dinner

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

✓ **Pinsa Romana Margherita:** ^{1 - 7}

Mozzarella fior di latte, sauce tomate & basilic du jardin
Fior di latte mozzarella, tomato sauce & garden-fresh basil

✓ **Pâtes paccheri fraîches à la sauce** ¹

Fresh paccheri pasta with tomato sauce

Nuggets, frites & salade ^{1 - 3 - 7 - 10 - 12}

Nuggets, fries & salad

DESSERTS

Délice givré des Schtroumpfs ^{7 - 3}

Smurfy Ice Cream

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

Jusqu'à l'âge de 10 ans
Up to the age of 10



LOUISE SIGNATURE DISH



VEGAN



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN

© Peps

DINNER MENU

À PARTAGER | TO SHARE

-  **Falafel, houmous de pois chiches & sauce sésame**¹¹ 16€
Falafel, chickpea hummus & sesame sauce
- Planche de charcuterie et fromages belges sélectionnés par Julien Hazard** 22€
Cold cuts and Belgian cheeses selected by Julien Hazard
- Arancini, olives Ascolane, croquette de jambon ibérique & poivrons Padrón** 22€
Arancini, Ascolana olives, Iberian ham croquette & Padrón peppers
-  **Pinsa Romana Margherita**¹⁻⁷ 20€
Mozzarella fior di latte, sauce tomate & basilic du jardin
Mozzarella fior di latte, tomato sauce & garden basil
-  **Pinsa Pomodoro**¹ 20€
Tomates San Marzano DOP, tartare de tomates & roquette
San Marzano DOP tomatoes, tomato tartare & arugula
- Pinsa Mare**¹⁻⁷⁻⁴ 22€
Mozzarella di Bufala DOP, anchois, câpres & tomates séchées
Mozzarella di Bufala DOP, anchovies, capers & sun-dried tomatoes
- Pinsa Terra**¹⁻⁷ 25€
Burrata di Bufala DOP, jambon Serrano, pêches, roquette & réduction de balsamique
Burrata di Bufala DOP, Serrano ham, peaches, arugula & balsamic reduction
- ## LES INCONTOURNABLES DE L'ÉTÉ | SUMMER MUST-HAVES
-  **Salade de feta, mangue, roquette & grenade**⁷ 20€
 Feta cheese salad with mango, arugula & pomegranate
- Salade César, anchois, poulet grillé ou gambas à la plancha (+4€)**¹⁻²⁻³⁻⁴ 22€
Caesar salad with anchovies, grilled chicken, or grilled prawns (+4€)
-  **Burrata di Bufala DOP, orange, fenouil, pistaches & grenade**⁷⁻⁸ 22€
Burrata di Bufala DOP, orange, fennel, pistachios & pomegranate
-  **Ceviche de bar au saké, popcorn, oignon rouge & estragon**⁴ 24€
Sea bass ceviche with sake, popcorn, red onion & tarragon
-  **Carpaccio de bœuf, pignons de pin, tomates séchées, roquette & Parmigiano Reggiano** 26€
Beef carpaccio, pine nuts, sundried tomatoes, arugula & Parmigiano Reggiano

DINNER MENU

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Pâtes paccheri fraîches aux fruits de mer & tomates cerises ^{1 - 14 - 4}	28€
Fresh paccheri pasta with seafood & cherry tomatoes	
	1 - 4 - 14
Filet de poulet maïs mijoté au citron et aux olives, purée de pommes de terre & haricots verts	32€
Corn chicken fillet simmered in lemons and olives, mashed potatoes & green beans	
	1 - 4 - 14
Filet de dorade royale, sauce aux moules, chou-fleur à la plancha & tuile à l'encre de seiche	36€
Pan-seared yellow pollock, mussel sauce, grilled cauliflower & squid ink tuile	
	1 - 4 - 14
 Entrecôte belge 300 grammes, sauce au poivre, salade & frites ⁷	45€
Entrecôte belge 300 grams, pepper sauce, salad & fries	

LES CRÉATIONS À CROQUER | OUR SIGNATURE BITES

 Burger au falafel, avocat, salade & frites ¹¹	24€
Falafel burger with avocado, salad & fries	
	1 - 3 - 7 - 11
Club Sandwich "Focaccia", poulet, salade, bacon, œuf & frites	26€
Club Sandwich 'Focaccia', chicken, salad, bacon, egg & fries	
	1 - 2 - 7
Burger de gambas au guacamole, salade & frites	26€
Prawn burger with guacamole, salad & fries	
	1 - 7
Burger de bœuf Angus, fromage de Chimay, oignons caramélisés, salade & frites	28€
Angus beef burger with Chimay cheese, caramelized onions, salad & fries	

ACCOMPAGNEMENT | SIDE DISH

Salade verte 	5€
Green salad	
Frites 	7€
French fries	
Légumes de saison à la plancha 	7€
Grilled seasonable vegetables	

DESSERTS

Sélection de glaces & sorbets artisanaux ^{3 - 7}	12€
Selection of ice creams & sorbets	
Tiramisu classique ^{1 - 3 - 7}	12€
Classic Tiramisu	
	1 - 3 - 8 - 7
Pain perdu, fraises fraîches & glace vanille	14€
French toast, fresh strawberries & vanilla ice cream	
	5 - 7
Pêche rôtie, coulis de kiwi & sorbet à l'orange sanguine	14€
Roasted peach, kiwi coulis and blood orange sorbet	

Menu Dimanche & Jours Fériés

Sunday & Public Holidays

DÉLICES À PARTAGER | SHARED DELIGHTS

	Falafel, houmous de pois chiches & sauce sésame ¹¹ Falafel, chickpea hummus & sesame sauce	16€
	Arancini, olives Ascolane, croquette de jambon ibérique & poivrons Padrón ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Arancini, Ascolana olives, Iberian ham croquette & Padrón peppers	22€
	<u>Pinsa Romana Margherita</u> ¹⁻⁷ Mozzarella fior di latte, sauce tomate & basilic du jardin Mozzarella fior di latte, tomato sauce & garden basil	20€
	<u>Pinsa Pomodoro</u> ¹ Tomates San Marzano DOP, tartare de tomates & roquette San Marzano DOP tomatoes, tomato tartare & arugula	20€
	<u>Pinsa Mare</u> ¹⁻⁷⁻⁴ Mozzarella di Bufala DOP, anchois, câpres & tomates séchées Mozzarella di Bufala DOP, anchovies, capers & sun-dried tomatoes	22€
	<u>Pinsa Terra</u> ¹⁻⁷ Burrata di Bufala DOP, jambon Serrano, pêches, roquette & réduction de balsamique ¹⁻⁷ Burrata di Bufala DOP, Serrano ham, peaches, arugula & balsamic reduction	25€

LES INCONTOURNABLES DE L'ÉTÉ | SUMMER MUST-HAVES

	Salade César, anchois, poulet grillé ou gambas à la plancha (+4€) ¹⁻²⁻³⁻⁴ Caesar salad with anchovies, grilled chicken, or grilled prawns (+4€)	22€
	Filet de dorade royale, sauce aux moules, chou-fleur à la plancha & tuile à l'encre de seiche ¹⁻⁴⁻¹⁴ Pan-seared yellow pollock, mussel sauce, grilled cauliflower & squid ink tuile	36€
	Entrecôte belge 300 grammes, sauce au poivre, salade & frites ⁷ Entrecôte belge 300 grams, pepper sauce, salad & fries	45€
	Club Sandwich "Focaccia", poulet, salade, bacon, œuf & frites ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹ Club Sandwich 'Focaccia', chicken, salad, bacon, egg & fries	26€
	Burger de bœuf Angus, fromage de Chimay, oignons caramélisés, salade & frites ¹⁻⁷ Angus beef burger with Chimay cheese, caramelized onions, salad & fries	28€

ACCOMPAGNEMENT | SIDE DISH

Salade verte Green salad	5€
Frites French Fries	7€
Légumes de saison à la plancha Grilled seasonal vegetables	7€

DESSERTS

Sélection de glaces & sorbets ³⁻⁷ Selection of ice creams & sorbets	12€
Tiramisu classique ¹⁻³⁻⁷ Classic Tiramisu	12€
Pêche rôtie, coulis de kiwi vert & sorbet orange sanguine ⁵⁻⁷ Roasted peach, kiwi coulis & blood orange sorbet	14€

COCKTAIL

Menu

COCKTAIL - 18€

Mimosa - Jus d'orange frais & Champagne

Mimosa - Fresh Orange juice & Champagne

Negroni - Sweet Vermouth, Bitter Campari & Bombay Sapphire gin

Negroni - Sweet Vermouth, Bitter Campari & Bombay Sapphire gin

Paloma - Tequila Patrón, Citron vert & soda au pamplemousse

Paloma - Patrón tequila, lime & grapefruit soda

Mojito - Bacardi Carta Blanca, soda, citron vert, menthe & sucre

Mojito - Bacardi Carta Blanca, soda, lime, mint & sugar

St-Germain Spritz - St-Germain, prosecco & soda

St-Germain Spritz - St-Germain, prosecco & soda

Aperol/Campari Spritz - Aperol ou Campari, prosecco & soda

Aperol/Campari Spritz - Aperol or Campari, prosecco & soda

MOCKTAIL - 15€

Nøgroni - Tanqueray Ø, bitter sans alcool & vermouth sans alcool

Nøgroni - Tanqueray ø, alcohol-free bitter & alcohol-free vermouth

SPRITZ 0 ALCOHOL - Apéritif 0 alcool & London Essence

SPRITZ 0 ALCOHOL- Spritz 0 alcohol - Alcohol-free aperitif & London Essence

Virgin Sexy Mojito - Jus de fruit de la passion, soda au citron vert, menthe, sirop de vanille & citron vert

Virgin Sexy Mojito - Passion fruit juice, lime soda, mint, vanilla syrup & lime

Boracay - Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, sirop de vanille & citron

Boracay - Pineapple juice, passion fruit juice, vanilla syrup & lemon

DRINKS

Menu

GIN - 4cl

Bombay Sapphire	10
Biercée	13
Hendrick's	14
Botaniets 0 alcohol	13

VODKA - 4cl

42 Below	9
Grey Goose	15

RHUM - 4cl

Bacardí Carta Blanca	9
Bacardí Ocho Reserva	12
Zacapa Solera - 23 ans	26

COGNAC - 4cl

Rémy Martin VSOP	14
Rémy Martin XO	35

DIGESTIF - 4cl

Limoncello	10
Amaretto Disaronno	10
Baileys	10
Grappa Bianca	10
Amaro del Capo	12

WHISKEY - 4cl

Jack Daniel's	11
Glenlivet - 12 ans	12
The Belgian Owl	18
Lagavulin - 16 ans	26

MIXER

Supplément soft ou jus	+4€
Soft or juice supplement	+4€
Schweppes Tonic	+4€
London Essence	+4€

BEERS

Leffe Brune (6.5%)	8
Victoria (8.5%)	8
Duvel (8.5%)	8
Chimay Bleu (9%)	8
Triple Westmalle (9.5%)	8
Hoegaarden (4%)	8
Kriek Belle Vue (4.1%)	8
Jupiler NA (0%)	6
Leffe Brune (0%)	6

JUS | JUICE - 6€

Pomme / Apple
Pamplemousse / Grapefruit
Fruit de la passion / Passion Fruit
Fraise / Strawberry
Tomate / Tomato
Ananas / Pineapple

SOFT DRINKS

Bru Plate - 50 cl	7
Bru Gazeuse - 50cl	7
Coca-Cola, Fanta Orange, Sprite - 20cl	6
Schweppes Tonic Water - 25cl	6
Schweppes Soda Water - 25cl	6
London Essence - 20cl	7

BOISSON CHAUDE | HOT DRINK

Cafe Coffee Deca	5
Espresso	5
Espresso macchiato	6
Cappuccino	6
Latte macchiato	8
Double espresso	8
Chocolat Chaud Hot Chocolate	8
The & Infusion Tea & Infusion	8

TEA

Selection

THÉ NOIR | BLACK TEA

Royal breakfast

Notes animales & boisées, avec ou sans lait | Animal & woody notes, with or without milk

Smokey lapsang

Notes fumées | Smoky notes

Ceylan O.P. - Notes boisées

Woody notes

Darjeeling de printemps G.F.O.P. - Notes florales & aromatiques

Floral & aromatic notes

Earl grey Yin Zhen

Bergamote | Bergamot

Goût russe douchka

Bergamote, orange & citron | Bergamot, orange & lemon

4 fruits rouges

Cerise, fraise, framboise & groseille | Cherry, strawberry, raspberry & currant

OO LONG AROMATISÉ | FLAVORED OO LONG TEA

Week-end à Paris

Fleur de cerisier, fleur de pêcher, amande & rose | Cherry blossom, peach blossom, almond & rose

Jardin du Luxembourg

Aubépine, Rose, Jasmin & Acacia | Hawthorn, Rose, Jasmine & Acacia

THÉ VERT AROMATISÉ | FLAVORED GREEN TEALONG TEA

Sencha fukuyu

Notes végétales puissantes | Powerful vegetal notes

Nuit à Versailles

Kiwi, bergamote, fleur d'oranger, violette & pêche | Kiwi, bergamot, orange blossom, violet & peach

Thé vert à la menthe

Menthe | Mint

Miss Dammann

Gingembre, fruit de la passion & citron vert | Ginger, passion fruit & lime

L'Oriental

Fruit de la passion, Pêche & Fraise | Passion fruit, Peach & Strawberry

THÉ BLANC AROMATISÉ / FLAVORED WHITE TEA

Passion de fleurs

Rose, abricot & fruit de la passion | Rose, apricot & passion fruit

THÉ BLANC AROMATISÉ / FLAVORED WHITE TEA

Camomille

Camomille | Camomille

Tisane du berger

Menthe, verveine & tilleul | Mint, verberna & linden

Tisane Bali

Litchi, pamplemousse, pêche & rose | Lychee, grapefruit, peach & rose

Carcadet nuit d'été

Hibiscus, framboise, crème & fraise | Hibiscus, raspberry, cream & strawberry

Rooibos citrus

Citron, clémentine, orange & kola | Lemon, clementine, orange & cola

Tisane des merveilles

Rhubarbe, framboise, fraise, datte, fleur d'oranger & rose | Rhubarb, raspberry, strawberry, date, orange blossom & rose

Carcadet Passion Framboise

Hibiscus, Framboise & Fruit de la passion | Hibiscus, Raspberry & Passion fruit

DAILY *Tea Time*

Un moment de douceur

Choisissez un dessert parmi notre sélection & une boisson chaude de votre choix.

Moment of Sweetness

Choose one dessert and one hot beverage of your choice.

HOT DRINK & DESSERT OF YOUR CHOICE

15€



ALLERGÈNES

ALLERGENS



1. Céréales contenant du gluten, blé, seigle, orge & avoine

Cereals containing gluten, wheat, rye, barley & oats



2. Crustacés

Shellfish



3. Œufs

Eggs



4. Poissons

Fish



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

Sulfur dioxide and sulphites



13. Lupin

Lupin Bean



14. Mollusques

Molluscs



15. Alcool

Alcohol