

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**

OPENING 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.

À PARTAGER... OU PAS | TO SHARE... OR NOT

- | | |
|---|-----|
|  Falafel, houmous de pois chiches & sauce sésame ¹¹
Falafel, chickpea hummus & sesame sauce | 16€ |
| 1 - 3 - 7 - 9 | |
| Arancini, olives Ascolane, croquette de jambon ibérique & poivrons Padrón
Rice arancini, Ascolana olives, Iberian ham croquette & Padrón peppers | 22€ |
|  Pinsa Romana Margherita
Mozzarella fior di latte, sauce tomate & basilic du jardin ¹⁻⁷
Mozzarella fior di latte, tomato sauce & garden basil | 20€ |
|  Pinsa Pomodoro
Tomates San Marzano DOP, tartare de tomates & roquette ¹
San Marzano DOP tomatoes, tomato tartare & arugula | 20€ |
| Pinsa Mare
Mozzarella di Bufala DOP, anchois, câpres & tomates séchées ¹⁻⁷⁻⁴
Mozzarella di Bufala DOP, anchovies, capers & sun-dried tomatoes | 22€ |
| Pinsa Terra
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, ENTRÉES & SALADES THE SUMMER MUST-HAVES, STARTERS & SALADS

- | | |
|--|-----|
|  Burrata di Bufala DOP, orange, fenouil, pistaches & grenade ⁷⁻⁸
 Burrata di Bufala DOP, orange, fennel, pistachios & pomegranate | 22€ |
|  Carpaccio de bœuf, pignons de pin, tomates séchées, roquette & Parmigiano Reggiano
Beef carpaccio, pine nuts, sundried tomatoes, arugula & Parmigiano Reggiano | 22€ |
| 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€ |

PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

Pâtes paccheri fraîches aux fruits de mer & tomates cerises ^{1 - 14 - 4}	28€
Fresh paccheri pasta with seafood & cherry tomatoes	
Filet de poulet fermier nourri au maïs, mijoté au citron confit et aux olives, ^{1 - 4 - 14} purée de pommes de terre onctueuse & haricots	32€
Corn-fed chicken fillet, braised with confit lemon and olives, served with mashed potatoes & crisp green beans	
Filet de dorade royale, sauce aux moules, chou-fleur à la plancha ^{1 - 4 - 14} & tuile à l'encre de seiche	36€
Sea bream fillet, mussel sauce, cauliflower à la plancha & squid ink crisp	
Entrecôte belge (300 g), sauce au poivre, servie avec salade et frites	45€
Belgian ribeye (300g), pepper sauce, served with salad & french fries	

LOUISE

NOS GRANDS CLASSIQUES | OUR ALL TIME CLASSICS

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

DESSERTS

Tiramisu classique ^{1 - 3 - 7}	12€
Classic Tiramisu	
Pêche rôtie, coulis de kiwi & sorbet à l'orange sanguine ^{5 - 7}	14€
Roasted peach, kiwi coulis & blood orange sorbet	
Sélection de glaces & sorbets ^{7 - 3}	14€
Selection of ice creams & sorbets	
Sélection de fromages belges, affinés par Julien Hazard, maître affineur ⁷	18€
Selection of Belgian cheeses, aged by Julien Hazard, master affineur	

LOUISE SIGNATURE DISH



VEGAN



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN

*Signature dish made with Belgian beef.



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 tomate¹**

Fresh paccheri pasta with tomato sauce

Nuggets de poulet, frites & salade ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²

Chicken 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

© Peyo

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