

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**

Bar :

jusqu'à 23h

HOURS :

Lunch :

Monday to Friday : 12pm to 6pm
Saturday & Sunday : 12:3pm to 6pm

Dinner :

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

Bar :

Until 11pm

ENTRÉE | STARTER

- Vitello Tonnato : Veau & sauce au thon** ⁴⁻⁷⁻¹⁰ 18€
Vitello Tonnato : Veal & tuna sauce
- Gravlax de saumon à la betterave et au chou rouge, crème épaisse & brioche** ⁴⁻⁹ 22€
Beetroot and red cabbage salmon gravlax, thick cream & brioche
-  **Soupe de lentilles au cumin & paprika fumé** 15€
Lentil soup with cumin & smoked paprika
- Foie Gras poêlé, endive braisée & sirop d'orange** 21€
Pan-seared Foie Gras, braised endive & orange syrup

PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

-  **Rib-eye Belge, sauce au poivre, salade & frites** 45€
Belgian rib-eye, pepper sauce, salad & fries
- Dorade entière, poêlée d'oignons & tomates cerises & fond de polenta** ⁴⁻⁷ 38€
Whole sea bream, sautéed onions & cherry tomatoes & polenta base
- Souris d'agneau cuite à basse température, légumes & purée de pomme de terre** ⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁵ 40€
Slow-cooked lamb shank, vegetables & mashed potatoes
-  **Aubergine à la parmigiana** ⁷⁻³ 25€
Eggplant parmigiana

DESSERTS

- Planche de fromages affinés sélectionnés par Julien Hazard** ⁷⁻⁵⁻¹¹ 18€
Aged cheeses selection curated by Julien Hazard
- Trio de crèmes brûlées (chocolat, vanille & cardamome)** ³⁻⁷⁻¹¹ 12€
Trio of crèmes brûlées (chocolate, vanilla & cardamom)
- Moelleux au chocolat & glace vanille** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 12€
Chocolate fondant & vanilla ice cream
- Pavlova aux agrumes & orange confite** ³ 14€
Citrus Pavlova with Candied Orange

MENU 3 SERVICES | 3-COURSE MENU - 60€

Vitello tonnato
Vitello tonnato

Dorade entière, poêlée d'oignons, tomates cerises & fond de polenta
Whole sea bream, sautéed onions & cherry tomatoes, polenta base

Moelleux au chocolat & glace vanille ou Trio de crèmes brûlées (chocolat, vanille & cardamome)
Chocolate fondant & vanilla ice cream or Citrus Pavlova with Candied Orange

NOS GRANDS CLASSIQUES | OUR ALL TIME CLASSICS

Salade Caesar au poulet Chicken Caesar salad	¹⁻³⁻⁷⁻¹¹	22€
Salade Caesar aux gambas Caesar salad with prawns	¹⁻²⁻³⁻⁴	26€
Club Sandwich "Focaccia", poulet, fromage, salade, bacon, œuf & frites Club Sandwich 'Focaccia', chicken, cheese, salad, bacon, egg & fries	¹⁻³⁻⁷	26€
Burger de bœuf Angus & fromage de Chimay, oignons caramélisés, salade & frites Angus beef burger with Chimay cheese, caramelized onions, salad & fries	¹⁻⁷	30€
Burger de gambas au guacamole, salade & frites Prawn burger with guacamole, salad & fries	¹⁻²⁻⁷	26€

ACCOMPAGNEMENT | SIDE DISH

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

Bouchées Apéritives | Appetizer Bites

Frites, parmesan & mayonnaise à la truffe noire Fries with Parmesan & Black Truffle Mayonnaise	12€
--	-----

Plateaux pour deux personnes | Platters for Two

Arancini, olives Ascolane, croquettes de jambon ibérique & poivrons Padrón Arancini, Ascolane Olives, Iberian Ham & Padrón Pepper Croquettes	22€
--	-----

M A I S O N

LOUISE

KITCHEN • BAR • GARDEN

Sunday & Public Holidays MENU

Horaires :

Déjeuner :

12h30 à 18h

Dîner :

18h30 à 21h45

Bar :

Jusqu'à 23h

Hours :

Lunch :

12:30pm to 6pm

Dinner :

6:30pm to 9:45pm

Bar :

Until 11pm

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.

MAISON
LOUISE
KITCHEN • BAR • GARDEN

ENTRÉE | STARTER

-  **Soupe de lentilles au cumin & paprika fumé** 15€
Lentil soup with cumin & smoked paprika

PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

-  **Rib-eye Belge, sauce au poivre, salade & frites** 45€
Belgian rib-eye, pepper sauce, salad & fries
-  **Aubergine à la parmigiana**⁷⁻³ 25€
Eggplant parmigiana

DESSERTS

- Planche de fromages affinés sélectionnés par Julien Hazard**⁷⁻⁵⁻¹¹ 18€
Aged cheeses selection curated by Julien Hazard
- Trio de crèmes brûlées (chocolat, vanille & cardamome)**¹³⁻⁷⁻¹¹ 12€
Trio of crèmes brûlées (chocolate, vanilla & cardamome)
- Moelleux au chocolat & glace vanille**¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 12€
Chocolate fondant & vanilla ice cream
- Pavlova aux agrumes & orange confite**³ 14€
Citrus pavlova with candied orange



VEGAN



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN

M A I S O N

LOUISE

KITCHEN • BAR • GARDEN

NOS GRANDS CLASSIQUES | OUR ALL TIME CLASSICS

Salade Caesar au poulet ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹ Chicken Caesar salad	22€
Salade Caesar aux gambas ¹⁻²⁻³⁻⁴ Caesar salad with prawns	26€
Club Sandwich "Focaccia", poulet, fromage, salade, bacon, oeuf & frites ¹⁻³⁻⁷ Club Sandwich "Focaccia", chicken, cheese, 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	30€
Burger de gambas au guacamole, salade & frites ¹⁻²⁻⁷ Prawn burger with guacamole, salad & fries	26€

ACCOMPAGNEMENT | SIDE DISH

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

BOUCHÉES APÉRITIVES | APPETIZER BITES

Frites parmesan & mayonnaise à la truffe noire Fries with parmesan & black truffle mayonnaise	12€
---	-----

Plateaux pour deux personnes | Platters for two

Arancini, olives Ascolane, croquettes de jambon Ibérique et poivrons Padrón Arancini, Ascolane olives, Iberian ham & Padrón pepper croquettes	22€
---	-----



VEGAN



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN



KIDS MENU

Menu served at lunch and dinner

Menu 2 services - 19€
Menu servi le midi et le soir

PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

✓ **Pizza Margherita** ¹⁻⁷

Croque-Monsieur "Focaccia", jambon, fromage, servi avec salade & frites ¹⁻³⁻⁷
Croque-Monsieur "Focaccia", ham, cheese, served with salad & fries

Nuggets de poulet, frites & salade ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²
Chicken nuggets, fries & salad

DESSERT

Une boule de glace au choix (vanille, chocolat ou citron) ⁷
One scoop of ice cream (vanilla, chocolate or lemon)

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



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

SIGNATURE COCKTAIL



GARDEN SMASH 18€

THE "GARDEN SMASH" IS A REFRESHING COCKTAIL THAT CAPTURES THE ESSENCE OF SUMMER RIGHT FROM YOUR BACKYARD. THIS DELIGHTFUL DRINK IS CRAFTED USING FRESHLY PICKED BASIL FROM OUR GARDEN, LENDING A VIBRANT HERBAL NOTE THAT COMPLEMENTS THE OTHER INGREDIENTS PERFECTLY.

**Bombay Sapphire, liqueur de sureau
St-Germain, citron vert, gingembre
& basilic frais**

*Bombay Sapphire, elderberry liqueur
St-Germain, lime, ginger
ginger & fresh basil*

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

COCKTAIL

Menu

COCKTAIL - 18€

Passion Fruit Martini - 42 Below, Liqueur de fruit de la passion, jus de citron, jus de fruit de la passion & sirop de vanille

42 Below, passion fruit liqueur, lemon juice, passion fruit juice & vanilla syrup

Negroni - Sweet Vermouth, Bitter Campari & Bombay Sapphire gin

Negroni - Sweet Vermouth, Bitter Campari & Bombay Sapphire gin

Whiskey Sour - Whiskey Bourbon, jus de citron, sirop simple & blanc d'oeuf

Whiskey Sour - Bourbon whiskey, lemon juice, simple syrup & egg white

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

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

Paloma - Tequila Patrón, citron vert, limonade de pamplemousse

Paloma - Patrón tequila, lime & grapefruit limonade

Expresso Martini - 42 Below, café, liqueur de café & sirop simple

Expresso Martini - 42 Below, coffee liqueur, coffee & simple syrup

ALCOOL FREE - 15€

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

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

Virgin Colada - Jus d'ananas, citron vert & noix de coco

Virgin Colada - Pineapple juice, lime & coconut

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

SPRITZ COLLECTION

Menu

St-Germain Spritz - St-Germain, prosecco, menthe, citron vert & soda

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

18€

Italicus Spritz - Italicus Rosolio di Bergamotto, prosecco & soda

Italicus Spritz - Italicus Rosolio di Bergamotto, prosecco & soda

18€

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

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

16€

Citron Spritz - Limoncello , prosecco & soda

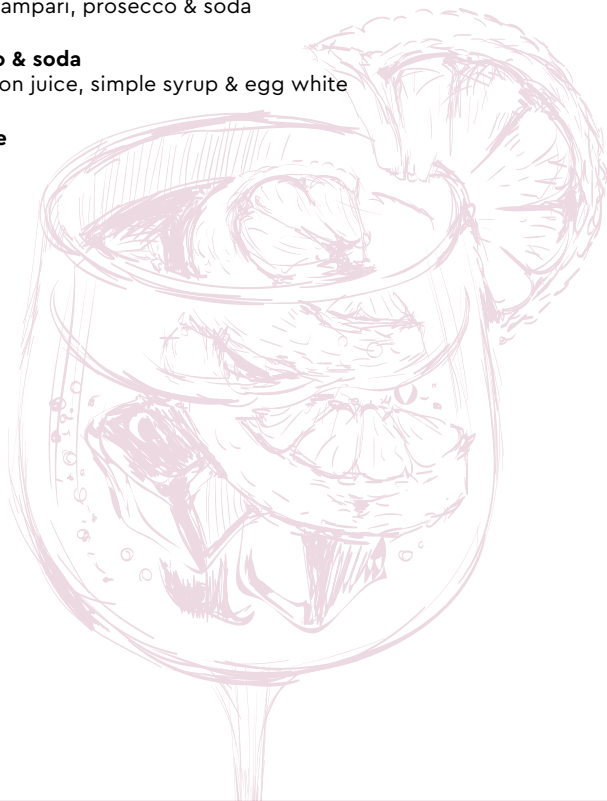
Citron Spritz - Bourbon whiskey, lemon juice, simple syrup & egg white

17€

Spritz 00% - Bitter 00, Ginger Rouge

Spritz 00% - Bitter 00, Ginger Rouge

15€



SIGNATURE COCKTAIL



GARDEN SMASH

THE "GARDEN SMASH" IS A REFRESHING COCKTAIL THAT CAPTURES THE ESSENCE OF SUMMER RIGHT FROM YOUR BACKYARD. THIS DELIGHTFUL DRINK IS CRAFTED USING FRESHLY PICKED BASIL FROM OUR GARDEN, LENDING A VIBRANT HERBAL NOTE THAT COMPLEMENTS THE OTHER INGREDIENTS PERFECTLY.

**Bombay Sapphire, liqueur de sureau
St-Germain, citron vert, gingembre
& basilic frais**

*Bombay Sapphire, elderberry liqueur
St-Germain, lime, ginger
ginger & fresh basil*

18€