

BRASSERIE BELGO-FRANÇAISE

Imaginée par le chef Adwin Fontein, la carte de la Maison Louise met à l'honneur une cuisine belgo-française de saison, à la fois généreuse et authentique. Chaque plat, savoureux et raffiné, sublime les produits locaux avec justesse. Dans un cadre chaleureux et convivial, c'est une invitation à partager, à se retrouver et à savourer pleinement chaque moment.

Vous souhaitez organiser un événement privé ? Profitez de la privatisation de notre terrasse couverte et de nos espaces intérieurs.



Imagined by Chef Adwin Fontein, the Maison Louise menu celebrates a seasonal Franco-Belgian cuisine that is both generous and authentic. Each dish is thoughtfully crafted to highlight local ingredients, delivering refined and flavorful experiences. Set in a warm and inviting atmosphere, it is the perfect place to gather, share, and savor every moment.

Looking to organize a private event? You can privatize our covered terrace and indoor spaces.

HORAIRES

Déjeuner & Dîner:

Du lundi au vendredi: 12h à 21h45
Le samedi et le dimanche: 12h30 à 21h45



HOURS

Lunch & Dinner :

Monday to Friday : 12pm to 9:45pm
Saturday & Sunday : 12:30pm to 9:45pm

ENTRÉES | STARTERS

	Salade d'endives, crevettes grises & œuf poché ²⁻³ Endive salad with grey shrimps & poached egg	22
✓	Soupe à l'oignon gratinée au fromage « Pas de Bleu » ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² French onion soup gratinated with "Pas de Bleu" cheese	16
	Foie gras de canard en torchon « maison » avec de la confiture de fruits rouges & Kletzenbrot ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹² Semi-cooked Foie gras in a cloth with red berry jam & Kletzenbrot	26
	Croquettes de crevettes grises, persil frit & citron (2 Pièces) ¹⁻²⁻³⁻⁷ Grey shrimp croquettes, fried parsley & lemon (2 Pieces)	24
✓	Croquettes de fromage Chimay, persil frit & citron (2 Pièces) ¹⁻³⁻⁷ Chimay cheese croquettes, fried parsley & lemon (2 Pieces)	20
	Duo de croquettes (1 croquette aux crevettes grises & 1 croquette au fromage) ¹⁻²⁻³⁻⁷ Croquette duo (1 grey shrimp croquette & 1 cheese croquette)	22

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

✓	Vol-au-vent végétarien aux champignons de saison ¹⁻⁷⁻¹² Vegetarian vol-au-vent with seasonal mushrooms	25
	Carbonade "Le Louise" aux lardons, frites & salade ⁷⁻¹⁰ "Le Louise" beef stew with bacon, fries & salad	32
	Rib-Eye* belge, sauce au vin rouge ou beurre Le Louise au choix, frites & salade ¹⁵⁻⁷ Belgian rib-eye* steak, red wine sauce or "Le Louise" butter of your choice, fries & salad <i>*Option viande Halal Halal meat option</i>	45
	Filet de dorade, gratin de pommes de terre aux herbes, oignons frits & sauce Noilly Prat ⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹⁵ Sea bream fillet, herb potato gratin, fried onions & Noilly Prat sauce	38

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

	Salade verte, vinaigrette de Xérès ¹⁰⁻¹² Green salad with sherry vinaigrette	7
	Mini carottes au thym, romarin & miel Baby carrots with thyme, rosemary & honey	7
	Pomme de terre grenaille aux herbes ¹ Baby herb-roasted potatoes	7
	Frites ¹ French fries	7

A PARTAGER | TO SHARE

Frites au parmesan & mayonnaise à la truffe ¹⁻⁷ Fries with parmesan & black truffle mayonnaise	12
Planche à la Belge (jambon d'Ardenne, boudin blanc, compote de pommes, fromages belges & brioche toastée) ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰ Belgian Platter (Ardennes ham, white pudding, apple compote, Belgian cheeses & toasted brioche)	25

NOS GRANDS CLASSIQUES | OUR ALL TIME CLASSICS

Salade Caesar au poulet ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ Chicken Caesar salad	25
Salade Caesar aux gambas ¹⁻²⁻³⁻⁴ Caesar salad with prawns	27
Club Sandwich, pain bagnat, nugget de poulet, bacon, chips & salade ¹⁻³⁻⁷ Club Sandwich, pan bagnat, chicken nuggets, bacon, chips & salad	28
Sandwich brioché ouvert, entrecôte de bœuf*, tomate, salade, oignon, mayonnaise à la truffe & frites ¹⁻³ Open sandwich brioché, ribeye steak*, tomato, lettuce, onion, truffle mayonnaise & fries	30
*Option Poulet Chicken option	
*Option viande Halal Halal meat option	

DESSERTS

Gaufre de Liège, glace au spéculoos & sauce au chocolat ¹⁻³⁻⁷ Liège waffle with speculoos ice cream & chocolate sauce	12
Moelleux au chocolat & glace à la vanille ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ Chocolate fondant & vanilla ice cream	12
Baba au rhum, chantilly & confiture de cerises amarena ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁵ Rum baba with whipped cream & amarena cherry jam	13
Sélection de fromages belge du Maitre affineur Julien Hazard ¹⁻⁷ Belgian cheese selection by Master Affineur <i>Julien Hazard</i>	22
 Salade de Fruits Fruit Salad	12

Julien Hazard, fromager-affineur belge, sublime le fromage en valorisant les produits de saison et le savoir-faire des artisans. Chaque plateau et création reflète son goût pour la qualité, le terroir et l'authenticité.

Julien Hazard, a Belgian affineur-cheesemonger, elevates cheese by highlighting seasonal products and artisanal expertise. Each platter and creation reflects his passion for quality, terroir, and authenticity.



KIDS MENU



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

Plat au choix + dessert - 20
Main course of your choice + dessert - 20

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Blanc de poulet, pomme de terre grenaille aux herbes, mini carottes au thym, romarin & miel

Chicken breast with baby herb-roasted potatoes and baby carrots with thyme, rosemary & honey

Pizza Margherita¹⁻⁷

Pizza Margherita

Nuggets de poulet, frites & salade¹

Chicken nuggets with fries & salad

DESSERT

Une Boule de glace au choix (vanille, chocolat ou spéculoos)³⁻⁷

One Scoop of ice cream (vanilla, chocolate, or speculoos)



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