

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

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.*

ENTRÉES | STARTERS

	Melon de Cavaillon & jambon Ganda ¹² Melon of Cavaillon & Ganda ham	18
	Salade de pastèque « façon pizza », feta, olives, câpres, chorizo, jambon Ganda & herbes fraîches* ⁷⁻⁸ Watermelon "pizza-style" salad with feta, olives, capers, chorizo, Ganda ham & fresh herbs*	21
✓	*Alternative végétarienne disponible à 18€ Vegetarian alternative available at 18€	
	Foie gras de canard en torchon « maison », 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
LOUISE	Tartare de bœuf coupé au couteau & frites ³⁻¹⁰ Hand-cut beef tartare & fries	32
	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
	Moules traditionnelles au vin blanc & frites ⁹⁻¹²⁻¹⁴ Traditional white wine mussels & fries	33
LOUISE	Rib-eye irlandais, sauce au vin rouge ou beurre Le Louise au choix, frites & salade ¹⁵⁻⁷ Irish rib-eye steak, red wine sauce or "Le Louise" butter, fries & salad	49

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

VEGETARIAN	Salade verte, vinaigrette de Xérès ¹⁰⁻¹² Green salad with sherry vinaigrette	7
VEGETARIAN	Mini carottes au thym, romarin & miel Baby carrots with thyme, rosemary & honey	7
VEGETARIAN	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'Ardennes, 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 Caesar salad with chicken	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, bathed bread, chicken nugget, bacon, chips & salad	28
Burger de bœuf Angus avec pain brioché, mayonnaise, salade iceberg, tomate, oignons, fromage de Chimay & frites ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹ Angus beef burger with brioche bun, mayonnaise, iceberg lettuce, tomato, onions, Chimay cheese & fries	30

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
Sélection de fromages belges du Maître affineur <i>Julien Hazard</i> ¹⁻⁷ Belgian cheese selection by Master Affineur <i>Julien Hazard</i>	22
🌿 Salade de Fruits Fruit Salad	14
🌿 Déclinaisons de fraises, fraises fraîches, coulis, sorbet & meringue ³ Assortment of strawberries, fresh strawberries, coulis, strawberry sorbet & meringue	14

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 & miel¹⁻⁷

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

SOFT DRINKS

EAUX | WATERS

Vittel	25cl	5
Perrier	20cl	5
BRU Plate	50cl	7
BRU Gazeuse	50cl	7

Supplément sirop, grenadine & menthe
Supplement syrup, grenadine & mint

1,5€

JUS DE FRUITS FRAIS | FRESH FRUIT JUICES

Orange	20cl	8
Pamplemousse Grapefruit	20cl	8
Pomme Apple	20cl	8
Tomate Tomato	20cl	8
Fruit de la passion Passion fruit	20cl	8
Canneberge Cranberry	20cl	8
Fraise Strawberry	20cl	8
Ananas Pineapple	20cl	8

SODAS

Coca-cola	20cl	6
Coca-cola Zero	20cl	6
Fanta Orange	20cl	6
Sprite	20cl	6
Fever Tree Indian Tonic	20cl	7
Fever Tree Mediterranean Tonic	20cl	7
Fever Tree Ginger Ale	20cl	8
Fever Tree Ginger Beer	20cl	8
Red Bull	25cl	8

BELGIAN BEERS

BOUTEILLE | BOTTLED

Jupiler NA	(0%)	25cl	6
Leffe Brune NA	(0%)	25cl	6
Corona (Mexican)	(4,50%)	33cl	8
Carlsberg (Danemark)	(5%)	25cl	8
Hoegaarden	(4%)	25cl	8
Kriek Belle-vue	(4,10%)	25cl	8
Vedett IPA	(5,50%)	33cl	8
Leffe Blonde	(6,60%)	33cl	8
Leffe Brune	(6,50%)	33cl	8
Duvel	(8,50%)	33cl	8

TRAPPISTE | TRAPPIST

Chimay Bleu	(9%)	33cl	9
Triple Westmalle	(9,50%)	33cl	9

PRESSION | DRAUGHT

Stella	(5,20%)	33cl-50cl	5-8
Triple Karmeliet	(8,40%)	33cl-50cl	5-8
Kwak	(8,40%)	33cl-50cl	5-8

JIM'S BOMB

Large Stella & shot of Bourbon Jim Beam	15
---	----

SUBMARINER

Large Stella & shot of Tequila Patron silver	15
--	----

COCKTAILS 18€

PASSION FRUIT MARTINI

Vodka 42 Below, liqueur de fruit de la passion, jus de citron, jus de fruit de la passion & sirop de vanille
42 Below vodka, passion fruit liqueur, lemon juice, passion fruit juice & vanilla syrup

MOJITO

Rhum Bacardi Carta Blanca, soda, citron vert, menthe & sucre
Bacardi Carta Blanca rum, soda, lime juice, mint & sugar

GOLDEN MAI TAI

Rhum Bacardi Ocho, Cointreau, Angostura, sirop d'amande & citron vert
Bacardi Ocho rum, Cointreau, Angostura bitters, almond syrup & lime juice

MOSCOW MULE

Vodka 42 Below, ginger beer & citron vert
42 Below vodka, ginger beer & lime juice

NEGRONI

Sweet Vermouth, Campari Bitter & gin Bombay Sapphire
Sweet vermouth, Campari Bitter & Bombay Sapphire gin

OLD FASHIONED

Whisky Bourbon Jim Beam, soda, Angostura & sucre
Jim Beam Bourbon whisky, soda, Angostura bitters & sugar

15€ MOCKTAILS

BORACAY

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, sirop de vanille & citron
Pineapple juice, passion fruit juice, vanilla syrup & lemon juice

RUBY

Jus de fraise, jus d'airelle & citron vert
Strawberry juice, cranberry juice & lime juice

SMURF COLADA

Jus d'ananas, sirop de curaçao & citron vert
Pineapple juice, curaçao syrup & lime juice

APERITIF & SPIRITS

Supplément soft ou jus +5€ | *Soft or juice supplement +5€*

APERITIF

Martini Bianco	6cl	10
Martini Rosso	6cl	10
Aperol	6cl	10
Campari	6cl	10
Ricard	6cl	12
Kir Vin Blanc	6cl	15
Kir Champagne	6cl	20

SPRITZ

		16
Aperol Spritz		16
Campari Spritz		16
Italicus Spritz		16
Limoncello Spritz		

VODKA

42 Below	4cl	9
Belvedere	4cl	13
Grey Goose	4cl	15

RHUM

Angostura - 1919	4cl	15
Bacardí Carta Blanca	4cl	9
Bacardí Ocho Reserva	4cl	12
Dada Chapel	4cl	12
Diplomático	4cl	15
Havana Cohiba Atmosphere	4cl	40
Mount Gay 1703	4cl	14
Mount Gay XO	4cl	22
Santa Teresa - 1796	4cl	18
Zacapa Solera - 23 ans	4cl	25

COGNAC

Cohiba Rémy Martin	4cl	13
Courvoisier VSOP	4cl	13
Hennessy XO	4cl	13
Rémy Martin VSOP	4cl	15
Rémy Martin XO	4cl	30
Louis XIII	4cl	300
Armagnac - Clés des Ducs	4cl	15

PORTO

Sandeman Blanc		9
Sandeman Rouge - 10y		10
Sandeman Rouge - 20y		15

LIQUEUR

Amaro	6cl	10
Amaretto	6cl	10
Baileys	6cl	10
Bénédictine	6cl	10
Cointreau	6cl	10
Get 27	6cl	10
Grand Marnier	6cl	10
Heering	6cl	10
Kahlúa	6cl	10
Quarenta y Tres - 43	6cl	10

TEQUILA

Patron Silver	4cl	14
Patron Añejo	4cl	16
Patron Reposado	4cl	15

GIN

Biercée	4cl	13
Bombay Sapphire	4cl	12
Citadelle	4cl	12
Citadelle "Jardin d'été"	4cl	13
Copperhead	4cl	18
Hendrick's	4cl	13
Monkey 47	4cl	15
Tanqueray	4cl	12
Tanqueray Ten	4cl	15

DIGESTIF

Calvados	6cl	10
Fernet-Branca	6cl	10
Grappa Bianca	6cl	10
Limoncello	6cl	10
Poire Williams	6cl	10
Sambuca	6cl	10

COFFEE & TEA CORNER

CAFÉ | COFFEE (ILLY)

Café Coffee Deca	5
Espresso	5
Espresso Macchiato*	6
Double Espresso	8
Cappuccino*	7
Latte Macchiato*	8
Chocolat Chaud <i>Hot Chocolate</i>	8

CAFÉ & ALCOOL | COFFEE & ALCOHOL (ILLY)

French Coffee	16
Italian Coffee	16
Irish Coffee	16
Espresso Martini	18

THÉ DAMMAN | TEA DAMMAN

Earl grey, Daarjeling, Breakfast	8
Sencha green	8
Verveine	8
4 fruits rouges <i>Red fruits</i>	8
Rooibos vanille	8
Menthe fraîche <i>Fresh Mint</i>	8
Matcha Latte*	10
Chai Latte*	10

COLD BREW

Verre de lait <i>Glass of milk</i>	5
Café Frappé <i>Iced Coffee</i>	8
Frappuccino	10
Thé glacé au citron "Maison" <i>"Homemade Lemon Ice Tea"</i>	8

*OPTION LAIT | MILK OPTION

Lait entier | *Whole milk*
 Lait demi-écrémé | *Semi-skimmed milk*
 Lait de soja | *Soy milk*
 Lait d'avoine | *Oat milk*
 Lait d'amande | *Almond milk*