

MAISON LOUISE

RESTAURANT - WINE BAR

Louise... comme la fille du Roi des Belges Léopold II. Louise qui ne rêvait que de liberté sans jamais arriver à se soumettre aux règles. Louise l'insolente, Louise la rebelle, Louise l'extravagante, Louise l'amoureuse...

Maison Louise est un cocon. La Princesse aurait certainement apprécié ce raffinement à la française, l'atmosphère chaude et chaleureuse, la vue sur l'avenue bordée d'arbres, la décoration parfois un peu coquine, les touches de rouge conférant un dynamisme discret aux meubles bruns, le parquet en chevrons, les lumières tamisées, le long bar en marbre noir débouchant sur une cuisine ouverte...

Isabelle Arpin, l'étoile qui fait briller la carte

On ne présente plus la Cheffe **Isabelle Arpin**. C'est elle qui signe la carte de Maison Louise.



Rien d'étonnant à ce qu'elle ait accepté cette mission. Isabelle - Louise... deux personnalités fortes, libres, insoumises, en décalage avec la tradition.

Ceux qui connaissent la Cheffe retrouveront sa touche très personnelle et unique - produits parfois déstructurés pour en faire éclater tous les arômes, associations originales, textures vaporeuses ou fermes, épices du monde apportant leur touche de soleil, explosions de saveurs qui font partir les papilles en voyage, sauces que, si la bienséance le permettait, ne demandent qu'à se laisser... saucer.




La carte mise au point par Isabelle est réalisée de main de maître par le Chef **Adwin Fontaine**.

Son duo avec Isabelle Arpin se fonde sur une entente parfaite et harmonieuse.

ENTRÉE - STARTER

La Tomate	
Gaspacho de tomates, ananas, coriandre, pain au levain, huile de tagète Tomato's gazpacho, pineapple, coriander, sourdough bread, marigold oil	14
Le Bœuf 	
Tataki de boeuf, aubergines fumées, Isigny, crémeux de noix de cajoux, arôme de café Beef tataki, smoked eggplant, Isigny, cashew cream, coffee aroma	16
La Laitue 	
Salade César Cesar Salad	20

PLAT PRINCIPAL – MAIN DISH

La Volaille 	
Volaille fermière, maïs grillé, pop-corn, polenta, jus de volaille corsé Farm poultry, grilled corn, popcorn, polenta, corsé poultry jus	22
Le Maigre 	
Maigre, courgettes grillées, carottes, oignons caramélisés et brûlés, huile de tagète Maigre, grilled zucchini, carrots, caramelized and burnt onions, marigold oil	24
Le Veau 	
Veau, asperges vertes et blanches, fenouil confits, crème d'anis vert Veal, green and white asparagus, candied fennel, green anise cream	28


DÉSSERT - DESERT

La Banane	
Banoffee, noix de pécan caramélisées, Rhum Diplomatico Banoffee, caramelized pecan nuts, Diplomatico Rhum	10
Le Chocolat	
Tartelette chocolat, agrumes et jasmin Chocolate, agrums and jasmine tartelette	10
La Fraise	
Rhubarbe, fraises, huile de roquette, glace yaourt Rhubarb, strawberries, arugula oil, yoghurt ice cream	10

En accord avec la loi européenne sur les allergènes, un registre d'information
sur la composition des plats est disponible sur demande.
Tous les prix sont affichés en euro et sont toutes taxes comprises

In accordance with the EU allergen legislation, allergen guide is available upon request.
All prices are expressed in euro and are all taxes included.

CÔTÉ VÉGÉTARIEN – VEGETARIAN SIDE

Gaspacho de tomates et ananas, coriandre, pain au levain Tomato's gazpacho, pineapple, coriander, sourdough bread	14
Asperges vertes et blanches ,sauce asperges et vin jaune  Green and white asparagus, asparagus and yellow wine sauce	18
Salade tomates et burrata, pesto, pain au levain Tomato and burrata salad, pesto, sourdough bread	18

TAPAS – TAPAS

Trio de houmous et grissini Hummus and grissini trilogy	7
Burrata fumée, tomates, fenouil Smoked burrata, tomatoes, fennel	7
Rillettes de sardines, citron confit, piment d'Espelette, ail des ours Sardine rillettes, candied lemon, Espelette pepper, wild garlic	10
Assiette de fromage affinés Matured Cheese platter	15
Assiette de charcuterie fines Delicatessen plate	16

En accord avec la loi européenne sur les allergènes, un registre d'information sur la composition des plats est disponible sur demande.
Tous les prix sont affichés en euro et sont toutes taxes comprises

In accordance with the EU allergen legislation, allergen guide is available upon request.
All prices are expressed in euro and are all taxes included.

	Verre Glass	1/2 Bouteille 1/2 Bottle	Bouteille Bottle
VIN ROSÉ / ROSE WINE			
Provence M de Minuty	15		45
CHAMPAGNE / CHAMPAGNE			
Veuve Clicquot Brut	20		110
Veuve Clicquot Rosé	24		130
Laurent Perrier Brut			110
Ruinart Blanc de Blanc			180
Krug Grande Cuvée			360
VIN BLANC / WHITE WINE			
FRANÇAIS / FRENCH			
Alsace Domaine Bott Geyl Points Cardinaux métiss 2017	13		55
Domaine Bott Geyl Riesling Elements 2016			65
Bourgogne Mâcon Verzé Croix jarrier 2017			50
Chablis 1er Cru, Fourchaume la Chablissienne		70	110
Chablis Domaine de Biéville 2018	14		45

Tous les prix sont affichés en euro et sont toutes taxes comprises

All prices are expressed in euro and are all taxes included.

	Verre Glass	1/2 Bouteille 1/2 Bottle	Bouteille Bottle
Loire			
Sancerre, P. Rimbault 2018		35	60
Pouilly Fumé Joseph Mellot, 2018			65
Rhône			
Côte de Rhône Guigal 2017		35	50
VIN INTERNATIONAL / INTERNATIONAL WINE			
Australie / Australia			
Cranbrook Estate 2017			30
Afrique Du Sud / South Africa			
Ladybird Laibach			28
VIN ROUGE / RED WINE			
FRANÇAIS / FRENCH			
Bordeaux			
Château Martinat, Côtes de Bourg 2017	11		49
Les Brulières de Beychevelles, Haut Médoc 2015			110
Château Bellevue, Médoc		35	55
Château du Gazin Canon-Fronsac			55
Château La Croix Marbuzet, Saint Estèphe 2015			90
Bourgogne			
Hautes- Côtes de nuits, 2017			70
Loire			
Saint Nicolas de Bourgueil, Le clos des allongés	10		39
Sancerre les Godons, P. Rimbault			59

	Verre Glass	1/2 Bouteille 1/2 Bottle	Bouteille Bottle
Rhône			
Côte du Rhône Guigal		35	59
Gigondas la Tour Sarazine			69
Languedoc Roussillon			
Pic Saint Loup Les Calcaires, 2017			65
VIN INTERNATIONAL / INTERNATIONAL WINE			
Chili / Chile			
Mapu, Cabernet Sauvignon Carmenere			45
Espagne / Spain			
Rioja Capitoso 2017		35	55
VIN D'EXCEPTION / EXEPTIONAL WINE			
VIN BLANC / WHITE WINE			
Les Fiefs de Lagrange, Saint Julien 2012			150
Château D'yquem Lur Saluces 1998			790
Château Carbonnieux Pessac-Leognan 2009			150
VIN ROUGE / RED WINE			
Château Carbonnieux Pessac-Leognan 2009			150
Château Phelan Ségur Saint Estèphe 2010			250
Château Cantenac Brownmargaux 2008			270
Château Clinet Pomerol 2007			290
Chateauneuf du Pape			120
La Croix Marbuzet			100
La Fleur de Haut Bages			140
Clos Vougeot David Dudand 2010			360
Gevrey Chambertin			180

BOISSON SANS ALCOOL/SOFT DRINK

EAUX MINÉRALES - MINERAL WATER

Bru 50cl	6
Bru 50cl gas	6
Evian 50cl	6
Evian 75cl	8
Vitel 20cl	4.5
Perrier 33cl	4.5
Badoit 75 cl	8

SODA - SODA

Coca-Cola	5
Coca-Cola light	5
Coca-Cola zero	5
Fanta orange	5
Tonic water	5

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICE

Orange (détox)	6
Orange (detox)	
Pomme (énergisant)	6
Apple (energizing)	
Jus de tomate (anti vieillissant)	6
Tomato juice (anti aging)	

BOISSON CHAUDE – HOT BEVERAGE

Café – Coffee	5
Expresso – Espresso	5
Cappuccino – Cappuccino	7
Thé & Infusion – Tea & Infusion	7
<i>English breakfast, Darjeeling, thé vert, Earl grey, rooibos vanille, camomille</i>	
<i>English breakfast, Darjeeling, green tea, earl grey, rooibos vanilla, camomille</i>	
Chocolat chaud - Hot chocolate	7

En accord avec la loi européenne sur les allergènes, un registre d'information sur la composition des plats est disponible sur demande.
Tous les prix sont affichés en euro et sont toutes taxes comprises

In accordance with the EU allergen legislation, allergen guide is available upon request.
All prices are expressed in euro and are all taxes included.