

BRUNCH À LOUISE
SATURDAY 12.00 – 14.30
SUNDAY 12.00 – 15.30

Make yourself at home.
L.

LES ENTRÉES
STARTERS

Huîtres « Gillardeau » numéro 3 « Gillardeau » oysters number 3	3p/218 6p/398 12p/788
Variation de tomates de Shizuoka et pêches blanches assaisonnées d'une gelée de tomates légèrement acidulée, rafraîchies d'un sorbet basilic Shizuoka fruit tomatoes and white peaches, seasoned with tomato jelly, basil sorbet	298
Truite « Onake » du pays basque fumée, crème épaisse et blinis Smoked « Onake » trout from basque region, blinis and sour cream	218
Tarte fine de homard Breton, maïs, tomates confites et herbes fraîches vinaigrette de crustacés Britanny blue lobster tart, sweet corn, dry tomatoes and fresh herbs, crustacean dressing (add 10g Kristal caviar +298)	488
Les moules « Morisseau » marinière à la minute, frites maison Marinière "Morisseau" mussels "à la minute", homemade french fries	288

CHARCUTERIES ET FROMAGES
CRAFTMEN SELECTION

La planche de charcuterie artisanale Artisan French cold cuts selection	398
Sélection de fromages fermiers affinés Artisan French cheese selection Small 218 / Large 398	
La planche de charcuteries et fromages Mixed cold cuts and cheeses selection	398

LES CLASSIQUES DE LOUISE
LOUISE CLASSICS

Cheveux d’anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu	(10g) 498 (20g) 888
Le pâté en croûte Louise à la truffe noire Homemade Louise black truffle pâté en croûte	268
Œuf fumé, pulpe de pommes de terre, chorizo, sarrasin Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat <i>Inspired by Odette signature dish</i>	188
Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps	288
Poulet Jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, salade Roasted yellow chicken, ‘Niigata’ rice ‘en cocotte’, salad (Serves 2-4) Please order at the beginning of the meal, (60 min preparation)	1288

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

Poêlée de haricots verts en persillade French green beans in persillade	108
Pommes purée Mashed potato	118
Salade verte, vinaigrette au vieux Xérès Mixed green salad, aged ‘Xérès’ vinegar dressing	88
Pommes frites French fries	108
Pommes frites à la truffe noire Truffle french fries	168

LES PLATS DE RÉSISTANCE
MAIN COURSES

Langoustines rôties à la cannelle Cassia, morilles et petits pois, bisque de crustacés au vin jaune Cassia cinnamon roasted langoustines, morels and snow peas, yellow wine crustacean bisque	688
Le tartare de boeuf ‘Polmard’, frites maison, salade ‘Polmard’ beef tartar, homemade French fries, salad	268
Les légumes de Laurent Berrurier cuisinés à la truffe noire Laurent Berrurier vegetables cooked with black truffle	428
La selle d'agneau de lait rôtie à la sarriette et au piment d'Espelette, légumes façon « Riviera », jus d'agneau au citron confit, pommes soufflées Roasted milk-fed lamb saddle with savory herbs and Espelette chili, "Riviera" style vegetables, preserved lemon lamb jus, pommes soufflées (Serves 2)	1588
Sole de Bretagne cuite meunière, moules « Morisseau », jus de coquillages ail et persil, légumes de saison Brittany dover sole « meunière », “Morisseau” mussels, garlic and parsley shellfish jus, seasonal vegetables (Serves 2)	1588

LE SUCRÉ
SWEET CORNER

« Louise » sélection de pâtisseries "Louise" pastries selection	148
Véritables cannelés Bordelais 3p Traditional homemade cannelés	58
« Louise » madeleines 3p	98