LOUISE Brunch

Pleasure of sharing

Tranche de pain au levain légèrement toastée, valetta de Dumè Cesari, burrata et truffe noire
Slightly toasted sourdough bread slice, Dumè Cesari valetta, burrata and black truffle

Pressé de veau en gelée au foie gras de canard, pickles de légumes
Veal and duck foie gras terrine, pickled vegetables

Filet de maquereau grillé au barbecue, gel d'escabèche, raifort et aneth
Barbecue grilled mackerel filet, escabeche gel, horseradish and dill

Tartare de betteraves de Laurent Berrurier aux saveurs iodées, sorbet roquette raifort
Laurent Berrurier iodized flavour beetroot tartar, arugula and horseradish sorbet

Magret de canard « Castaing » séché au poivre
"Castaing" peppercorn air dried duck breast

Luxury of choices

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, Kombu
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu +298

Louise œuf Bénédicte, truite fumée, sauce hollandaise
Louise egg Benedict, smoked trout, hollandaise sauce

Tarte fine de homard Breton, maïs, tomates confites et herbes fraîches, vinaigrette de crustacés
Brittany blue lobster tart, sweet corn, dry tomatoes and fresh herbs, crustacean dressing +298

Œuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

Feels like home

Poulet jaune rôti, riz gourmand Niigata en cocotte, petite salade
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte", salad
(1/2 chicken served for two guests)

Sweet memories

L'écrin de Louise
Louise pastry box

958
per person

Brunch menu exclusive wine selection

Billecart-Salmon - Brut Réserve 788

Pouilly-Fuissé, Roc des Boutires, 2019 488

Moulin à vent, « Couvent des Thorins », 2019 488

A la carte, full drinks and wine selection available upon request

10% service charge applies

Make yourself at home.

S.

SATURDAY 12.00 – 14.30
SUNDAY 11.30 – 15.30

35 A S . C . H K

#louisehkg