

DELICATESSEN

Sélection de fromages fermiers affinés 398
Artisan French cheeses selection

La planche de charcuterie artisanale 398
Artisan cold cuts selection

La planche de charcuteries et fromages 398
Mixed cold cuts and cheeses selections

La salade du jour 228
Salad of the day

Pommes frites 108
French fries

Salade verte 88
Green salad

TERRACE MENU

LOUISE CLASSICS

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu
(10g. caviar) 498
(20g. caviar) 888

"Louise" pâté en croûte à la truffe noire 288
Homemade Louise black truffle pâté en croûte

Œuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin 198
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat
Inspired by Odette signature dish

Le tartare de boeuf 'Polmard', frites maison, salade 298
Polmard' beef tartar, homemade French fries, salad

Le Croque Louise au St Nectaire
à la truffe noire 188
Croque Louise with St Nectaire cheese
and black truffle

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte,
petite salade 1288
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte",
salad (serves 2-4)

L.

SWEET CORNER

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 118
Madagascar vanilla 'crème brûlée'

Les fraises marinées au citron, crème crue à la
vanille de Tahiti, sorbet rhubarbe,
jus de fraise, "Arlettes" croustillantes 158
Marinated strawberries with lemon, Tahiti vanilla
raw cream, rhubarb sorbet,
strawberry juice, caramelized "Arlettes"

Véritables cannelés Bordelais 3p 58
Traditional homemade cannelés

« Louise » madeleines 3p 98

Sélection de glaces et sorbets maison 118
Homemade ice cream and sorbets selection