

LOUISE

35 ABERDEEN STREET, CENTRAL, HONG KONG

LA CARTE
DINNER 18.30 - 23.00
LAST ORDER 22.00

WELCOME TO LOUISE

Louise is a tribute to the simple joys of familial love and home cooking.

Growing up on a farm in Cantal, my most precious memories are of family meals. The feeling of warmth and conviviality that comes from loved ones gathered around to share a meal prepared with beautiful ingredients and honest cooking.

This joy is what we want to invoke at Louise.
Our dishes are derived from teasing the best possible flavors from quality ingredients, using cooking techniques that toe the line between fine dining and everyday fare paired with genuine hospitality.
Traditional French food, reimagined.

The essence of my journey with food has been, terroir to table, heart to plate – something which I have pleasure in now sharing with you at Louise.

Bon Appétit.

JULIEN ROYER
CHEF - FOUNDER

Executive Chef FRANCKELIE LALOUM

*Make yourself at home.
L.*

LES ENTRÉES

APPETIZERS

Huîtres 'Gillardeau' numéro 3 3p 178/ 6p 348/ 12p 628

'Gillardeau' oyster number 3

Pâté en croûte Louise 238

Homemade Louise pâté en croûte

Maquereau légèrement grillé, aneth, chou rave, condiment pimenté 278

Slightly grilled mackerel, dill, kohlrabi, spicy condiment

Oeuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin 168

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

Inspired by Odette signature dish

Variation de tomates anciennes, burrata Luigi Guffanti, sorbet basilic 258

Toast de pain de campagne frotté à l'ail

Heirloom tomato salad, Luigi Guffanti burrata, basil sorbet

Garlic rub toasted sourdough bread

Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons 268

Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu (10g) 458

Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu (20g) 798

LES PLATS

MAIN COURSES

Le ris de veau poêlé 'origine France', pomme de terre nouvelles de Noirmoutier, girolles et épinards, jus de veau infusé à l'estragon 498

Pan seared French veal sweetbread, Noirmoutier potatoes, chanterelle mushroom and spinach, veal jus infused with tarragon

Selle d'agneau de lait de la maison 'Greffeuille' rôtie à la verveine, artichauts, oignons nouveaux, olives 'Taggiasca', jus d'agneau 518

'Greffeuille' roasted lamb saddle with verbena, artichoke, spring onions,

'Taggiasca' olives, lamb jus

Poisson de ligne, courgette violon, concombre acidulé, anis vert, jus de coquillages au basilic 478

Line caught fish, violin zucchini, pickle cucumber, wild anis, basil shellfish jus

Ravioles de langoustine, feuille de menthe, pois gourmands, bisque de crustacés 478

Langoustine raviolis, mint leaves, snow peas, crustaceans bisque

Salade tiède de courgette violon, concassé de tomates, ricotta à la truffe noire d'Australie 338

Warm violin zucchini salad, tomato 'concassé', Australian black truffle ricotta

Le risotto carnaroli à la truffe noire d'Australie 338

Carnaroli risotto with Australian Black Truffle

PLATS À PARTAGER TO SHARE

Poulet Jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade 958

Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice 'en cocotte', salad (serves 2-4)

Please order at the beginning of the meal (50 min preparation)

L'entrecôte de bœuf origine France sélectionnée par Cyrille Journiac, pommes soufflées, salade amère et Parmesan croustillant, jus de boeuf tranché comme une sauce vierge 1288

French beef rib eye selected by Cyrille Journiac, 'pommes soufflées', bitter salad and crispy Parmesan, beef jus split like a vierge sauce (600g, serves 2-4)

Sole de Bretagne cuite meunière, pousse d'épinards, pommes fondantes 1088

Brittany Dover sole 'Meunière', spinach, 'fondant' potatoes (serves 2)

TRUFFE NOIRE D'AUSTRALIE AUSTRALIAN BLACK TRUFFLE

Add 5 gr of black truffle on any dishes upon our recommandations
+248

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

La truffade 128

Sautéed potatoes, young Cantal cheese, garlic, parsley
Chef Julien's childhood memory

Pommes purée 98

Mash potato

Poêlée de haricots verts en persillade 88

French green beans in persillade

Pommes frites 88

French fries

Pommes frites à la truffe noire 168

Truffle french fries

Salade verte, vinaigrette au vieux Xérès 88

Mixed green salad, aged sherry vinegar dressing

FROMAGES ET DESSERTS
CHEESE AND DESSERTS

Sélection de fromages fermiers affinés
Small selection 188 / large selection 358
Artisan French cheese selection

Cerise Jubilé 1897 hommage à Auguste Escoffier, glace à la vanille de Madagascar,
chips de brioche à l'Amaretto 148
1897 'Jubilé' cherry like Auguste Escoffier, Madagascar vanilla ice cream,
Amaretto brioche chips

L'abricot en différentes textures aromatisé au romarin, crémeux à l'amande amère,
biscuit moelleux 128
Apricot textures flavored with rosemary, bitter almond cream, soft sponge cake

Le chocolat Grand Cru 148
'Grand cru' chocolate

Mille-feuille à la vanille de Madagascar 128
framboise 'Tulameen' du Vaucluse
Madagascar vanilla Mille-feuille, 'Tulameen' raspberry from Vaucluse

Sélection de glaces et sorbets Maison 108
Homemade ice cream and sorbet selection