

# LOUISE

35 ABERDEEN STREET, CENTRAL, HONG KONG

## LUNCH MENU

LUNCH 12NOON - 14.30

LAST ORDER 14.00

## LES ENTRÉES

APPETIZERS

## LES PLATS

MAIN COURSES

## LOUISE SIGNATURES

## FROMAGES ET DESSERTS

CHEESE AND DESSERTS

*Make yourself at home.  
L.*

## LES ENTRÉES APPETIZERS

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

Variation de tomates anciennes, burrata Luigi Guffanti, sorbet basilic  
Toast de pain de campagne frotté à l'ail  
Heirloom tomato salad, Luigi Guffanti burrata, basil sorbet  
Garlic rub toasted sourdough bread

Maquereau légèrement grillé, aneth, chou rave, condiment pimenté  
Slightly grilled mackerel, dill, kohlrabi, spicy condiment

## LES PLATS MAIN COURSES

Canard de Challans laqué au vinaigre de cidre, endive braisée, sauce Bigarade  
Challans duck glazed with cider vinegar, braised endives, Bigarade sauce

Filet de Maigre poêlé, fenouil braisé, condiment tomate piquillos,  
jus d'une soupe de poisson  
Pan seared meagre filet, braised fennel, tomato and piquillos condiment, reduced fish soup

Maïs en différentes textures, parmesan, champignon cru et truffe noire  
Sweet corn textures and parmesan cheese, brown mushroom and black truffle

## FROMAGES ET DESSERTS CHEESE AND DESSERTS

Sélection de fromages fermiers affinés +68  
Artisan French cheese selection

L'écrin « Louise », pâtisseries  
« Louise » pastries box

2 COURSES: 398  
Wine pairing 198

3 COURSES: 498  
Wine pairing 248

# LOUISE SIGNATURES

## LES ENTRÉES APPETIZERS

Pâté en croûte Louise 238  
Homemade Louise pâté en croûte

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

Tourte de pomme de terre aux cèpes, truffe noire et oignons des Cévennes,  
pousses de salade, crème fumée 368  
Potato, ceps, black truffle and Cevennes onions pie, salad, smoked cream

Ravioles de langoustine, feuilles de menthe, petits pois, bisque de crustacés 478  
Langoustine raviolis, mint leaves, sweet peas, crustaceans bisque

## PLATS À PARTAGER TO SHARE

La Bouillabaisse "Louise", poissons de ligne, pomme de terre et fenouil confit,  
rouille et croutons 1288  
Louise ' Bouillabaisse', line caught fishes, potato and fennel confit,  
rouille and crouton (serves 2)

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)

## 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

10% service charge applies

#louisehkg

FROMAGES ET DESSERTS  
CHEESE AND DESSERTS

Sélection de 6 fromages fermiers affinés 358  
6 'artisan' French cheese selection

Sélection de 3 fromages fermiers affinés 188  
3 'artisan' French cheese selection

L'écrin « Louise », pâtisseries 128  
« Louise » pastries box