

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
Les petits pois de Laurent Berrurier rafraîchis à la pomme Granny Smith et à l'avocat, oeufs de saumon, sorbet raifort Laurent Berrurier sweet peas, Granny Smith and avocado coulis, salmon roes and horseradish sorbet	268
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 Brittany blue lobster tart, sweet corn, dry tomatoes and fresh herbs, crustacean dressing (add 10g Kristal caviar +298)	458
Tapioca cuit comme un risotto dans un fumet de champignon, artichaut et truffe noire Black truffle and artichoke tapioca risotto cooked in mushroom stock	388

LES CLASSIQUES DE LOUISE
LOUISE CLASSICS

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu	(10g) 488 (20g) 798
Le pâté en croûte Louise Homemade Louise 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	268
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

LES PLATS DE RÉSTANCE
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	288
Sole de Bretagne cuite meunière, marinière de coquillages, ail et persil, légumes de saison Brittany dover sole « meunière », shellfish "à la marinière" garlic and parsley, seasonal vegetables (Serves 2)	1458
Filet de boeuf « origine France » façon Rossini, pommes soufflées, champignons et légumes de saison French beef tenderloin "Rossini", pommes soufflées, mushrooms and seasonal vegetables (Serves 2)	1458
Les légumes de Laurent Berrurier cuisinés à la truffe noire Laurent Berrurier vegetables cooked with black truffle	428

CHARCUTERIES ET FROMAGES
CRAFTMEN SELECTION

La planche de charcuterie artisanale Artisan French cold cuts selection	358
Sélection de fromages fermiers affinés Artisan French cheese selection Small 188 / Large 358	
La planche de charcuteries et fromages Mixed cold cuts and cheeses selection	358

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

Poêlée de haricots verts en persillade French green beans in persillade	88
Pommes purée Mashed potato	98
Salade verte, vinaigrette au vieux Xérès Mixed green salad, aged 'Xérès' vinegar dressing	88
Pommes frites French fries	88
Pommes frites à la truffe noire Truffle french fries	168

LE SUCRÉ
SWEET CORNER

Le chocolat Grand cru 'Grand cru' chocolate	158
Cerise Jubilé 1897 hommage à Auguste Escoffier, glace à la vanille de Tahiti, brioche craquante à l'Amaretto 1897 "Jubilé" cherry tribute to Auguste Escoffier, Tahiti vanilla ice cream, crunchy Amaretto brioche	158
Pavlova mangue et fruit de la passion, glace à la vanille de Tahiti Mango and passion fruit Pavlova, Tahiti vanilla	158
Véritables cannelés Bordelais 3p Traditional homemade cannelés	58
« Louise » madeleines 3p	68

10% service charge applies