

LOUISE

35 ABERDEEN STREET, CENTRAL, HONG KONG

LUNCH MENU
LUNCH 12NOON - 14.30

MENU DÉJEUNER
LUNCH MENU

LOUISE SIGNATURES

PLATS À PARTAGER
TO SHARE

FROMAGES ET DESSERTS
CHEESE AND DESSERTS

*Make yourself at home.
L.*

LOUISE
LUNCH MENU

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 apple and avocado coulis, salmon roes, horseradish sorbet

Tapioca cuit comme un risotto dans un fumet de champignon, artichaut et truffe noire
Black truffle and artichoke tapioca risotto cooked in mushroom stock

Poisson de ligne cuit à la vapeur, sabayon façon « Grenobloise », pomme de terre confites,
jus de volaille infusé aux arêtes et huile de persil
Steamed line caught fish, « Grenobloise » sabayaon, confit potatoes,
fish bones infused chicken jus and parsley oil

Or

La poitrine de pigeon « Excellence Miéral » et le foie gras de canard cuit dans un consommé
infusé aux graines de fenouil, cuisse confite, légumes de printemps et prunes séchées
« Excellence Miéral » pigeon breast and duck foie gras cooked in a fennel seeds infused consommé,
confit leg, spring vegetables and dry plums

Sélection de fromages fermiers affinés
Artisan French cheeses selection

Or

Pavlova mangue et fruit de la passion, glace à la vanille de Tahiti
Mango and passion fruit Pavlova, Tahiti vanilla ice cream

798
Wine pairing 458

LOUISE SIGNATURES

Huîtres « Gillardeau » numéro 3 3p/218 6p/398 12p/788

« Gillardeau » oysters number 3

Pâté en croûte Louise 268

Homemade Louise pâté en croûte

Tapioca cuit comme un risotto dans un fumet de champignon, artichaut et truffe noire 388

Black truffle and artichoke tapioca risotto cooked in mushroom stock

Tarte fine de homard Breton, maïs, tomates confites et herbes fraîches,
vinaigrette de crustacés 458

Britanny blue lobster tart, sweet corn, dry tomatoes and fresh herbs, crustacean dressing
(add 10g Kristal caviar + 298)

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) 488
(20g) 798

Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu

Oeuf fumé, pulpe de pommes de terre, chorizo, sarrasin 188

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

Inspired by Odette signature dish

Langoustines rôties à la cannelle Cassia, morilles et petit pois,
bisque de crustacés au vin jaune 688

Cassia cinnamon roasted langoustines, morels and snow peas,
yellow wine crustacean bisque

PLATS À PARTAGER TO SHARE

Sole de Bretagne cuite meunière, marinière de coquillages, ail et persil,
légumes de saison 1458

Brittany dover sole « meunière », shellfish « à la marinière »
garlic and parsley, seasonal vegetables (serves 2)

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)

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

Filet de bœuf « origine France » façon Rossini, pommes soufflées,
champignons et légumes de saison 1458

French beef tenderloin "Rossini", pommes soufflées,
mushrooms and seasonal vegetables (serves 2)

DESSERTS

Le chocolat Grand Cru 158

'Grand cru' chocolate

**Cerise Jubilé 1897 hommage à Auguste Escoffier, glace à la vanille vanille de Tahiti,
brioche craquante à l'Amaretto 158**

1897 "Jubilé" cherry tribute to Auguste Escoffier, Tahiti vanilla ice cream,
crunchy Amaretto brioche

Pavlova mangue et fruit de la passion, glace à la vanille de Tahiti 158

Mango and passion fruit Pavlova, Tahiti vanilla ice cream

Véritables cannelés Bordelais 3p 58

Traditional homemade cannelés

« Louise » madeleines 3p 68

FROMAGES

Sélection de 3 fromages fermiers affinés 188

3 'artisan' French cheeses selection

Sélection de 6 fromages fermiers affinés 358

6 'artisan' French cheeses selection