

PARLOUR MENU

CHARCUTERIES AND CHEESES

- Le Jambon de Bayonne 'Pierre Oteiza' 138
17 months air dried Bayonne ham
- La saucisse sèche 'Pierre Oteiza' 88
8 weeks air dried sausage
- Le Chorizo 'Pierre Oteiza' 88
8 weeks air dried spicy chorizo
- Jambon à l'os 'Michel Brisson' 98
Cooked ham on the bone
- Le magret de canard séché 'Castaing' 128
Smoked air dried duck breast
- Le pâté en croûte Louise 238
Homemade Louise pâté en croûte
- La terrine de foie gras de canard Louise 228
Homemade Louise duck foie gras terrine
- La planche de charcuterie artisanale 358
Artisan French cold cut selection
- La planche de charcuteries et fromages 358
Mixed cold cut and cheese selection
- Sélection de fromages fermiers affinés
Small selection 188 / large selection 358
Artisan French cheese selection

LOUISE FAVORITES

- Salade de Poulpe de Méditerranée 208
piquillos, tomates confites, pesto
Mediterranean octopus salad, piquillos,
confit tomato, pesto
- Le Croque Louise à la truffe noire 198
Croque Louise with black truffle
- 'Louise' lobster sandwich, 238
crème légère ciboulette estragon, coleslaw
'Louise' lobster sandwich, chives and taragon cream, coleslaw
- Le tartare de boeuf 'Polmard', frites, salade 258
'Polmard' beef tartar, French fries, salad
- Pommes frites 88
French fries
- Pommes frites à la truffe noire 168
Truffle French fries

SWEET CORNER

- L'écrin « Louise », pâtisseries et mignardises 128
« Louise » pastries and mignardises box
- Sélection glaces et sorbets 108
Ice cream and sorbet selection
- Véritables canelés Bordelais 3p 58
Traditional homemade canelés
- 'Maman Royer' madeleines tièdes 3p 68
Freshly baked "Mama Royer" Madeleines