

BRUNCH À LOUISE  
SATURDAY & SUNDAY  
12.00 – 14.30

*Make yourself  
at home* L

LES ENTRÉES  
STARTERS

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

Truite fumée artisanale du Pays Basque de la maison 'Onake', 178  
crème à l'aneth  
'Onake' smoked trout from 'Basque Country', dill cream

Le foie gras de canard grillé aux bourgeons de sapin, navets glacés, 358  
cerises au vinaigre de Xérès  
Fir buds grilled duck foie gras, glazed turnip, confit cherries with Camargo  
vinegar

Variation de tomates anciennes, buratta Luigi Guffanti, sorbet basilic, 268  
toast de pain de campagne frotté à l'ail  
Heirloom tomatoes salad served with Luigi Guffanti buratta, basil sorbet,  
sourdough toasted bread rubbed with garlic

Salade Niçoise, maquereau "Sawara" légèrement grillé 228  
Niçoise Salade, slightly grilled "Sawara" mackerel

LES CLASSIQUES DE LOUISE  
LOUISE CLASSICS

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu (10g) 458  
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu (20g) 798

Le pâté en croûte Louise 238  
Homemade Louise pâté en croûte

Œuf fumé, pulpe de pommes de terre, chorizo, sarrasin 188  
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat  
*Inspired by Odette signature dish*

Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons 268  
Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

Le Croque Louise à la truffe noire 198  
Croque Louise with black truffle

Poulet Jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, salade 1088  
Roasted yellow chicken, 'Niigata' rice 'en cocotte', salad  
Please order at the beginning of the meal, (50 min preparation)

LES PLATS DE RÉSTANCE  
MAIN COURSES

Les légumes de Laurent Berrurier comme une "Minestrone", 348  
bouillon végétale truffe noire et menthe  
Laurent Berrurier vegetables "Minestrone" style,  
black truffle and mint broth

Le tartare de boeuf 'Polmard', frites maison, salade 258  
'Polmard' beef tartar, homemade French fries, salad

La saucisse de Toulouse sélectionnée par Cyrille Journiac, truffade 268  
Toulouse sausage selected by 'Cyrille Journiac', truffade

Langoustines juste roties à l'huile d'olive, sauce vierge estival 498  
Slightly roasted langoustines, summer sauce vierge

Les moules « Morisseau » marinière « à la minute », frites maison 268  
Marinière « Morisseau » mussels « à la minute » homemade french fries

Sole de Bretagne cuite meunière, pommes de terre de Noirmoutier, 1288  
marinière de coquillages, ail et persil  
Brittany dover sole « meunière » Noirmoutier potatoes,  
shellfish « à la marinière » garlic and parsley (Serves 2)

Filet de boeuf « origine France » façon Rossini, pommes soufflées, 1288  
champignons et légumes de saison  
French beef tenderloin "Rossini", pommes soufflées,  
mushrooms and seasonal vegetables (serves 2)

CHARCUTERIES ET FROMAGES  
CRAFTMEN SELECTION

La terrine de foie gras de canard Louise 228  
Homemade Louise duck foie gras terrine

La planche de charcuterie artisanale 358  
Artisan French cold cuts selection

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

La planche de charcuteries et fromages 358  
Mixed cold cuts and cheeses selection

ACCOMPAGNEMENTS  
SIDES

Pommes purée 98  
Mashed potato

Salade verte, vinaigrette au vieux Xérès 88  
Mixed green salad,  
aged 'Xérès' vinegar dressing

Pommes frites 88  
French fries

Pommes frites à la truffe noire 168  
Truffle french fries

LE SUCRÉ  
SWEET CORNER

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

Profiteroles au chocolat, 128  
glace à la vanille  
Chocolate Profiteroles, vanilla ice cream

Véritables canelés Bordelais 3p 58  
Traditional homemade canelés

'Maman Royer' madeleines tièdes 3p 68

Sélection glaces et sorbets 108  
Ice cream and sorbets selection