

LA CARTE DE MAISON LOUISE EST EXÉCUTÉE PAR LE CHEF ADWIN FONTEIN.

**DÉCOUVREZ NOTRE CARTE AUX INSPIRATIONS EUROPÉENNES
BASÉE SUR UNE CULTURE GÉNÉREUSE DU PARTAGE
ET GORGÉE DE SOLEIL MÉLANT ÉPICES ET SAVEURS.**

UNE VÉRITABLE EXPÉRIENCE CULINAIRE EUROPÉENNE VOUS ATTEND !

MAISON LOUISE'S MENU IS EXECUTED BY CHEF ADWIN FONTEIN.

DISCOVER OUR MENU WITH EUROPEAN INSPIRATIONS
BASED ON A GENEROUS CULTURE OF SHARING
AND A SIP OF SUNSHINE THAT MIXES SPICES AND FLAVORS.

A TRUE EUROPEAN CULINARY EXPERIENCE AWAITS YOU!

Lunch Menu + Sunday Dinner

THE MENU IS AVAILABLE FOR LUNCH FROM MONDAY TO SUNDAY & FOR DINNER ON SUNDAYS

PLATEAU / PLATTER

- CROQUETTES AU JAMBON IBÉRIQUE, AÏOLI & POIVRONS DE PADRON** ^{1. 3. 7. 12} 12
 IBERIAN HAM CROQUETTES SERVED WITH AIOLI & PADRON PEPPERS
- FROMAGES BELGES SÉLECTIONNÉS PAR JULIEN HAZARD AVEC CHORIZO & SERRANO** ^{1. 7. 8. 12} 22
 BELGIAN CHEESES SELECTED BY JULIEN HAZARD WITH CHORIZO & SERRANO

LE LOUISE CLASSIQUES / LE LOUISE CLASSICS

- SALADE CÉSAR, ANCHOIS & POULET OU GAMBAS À LA PLANCHA +4€** ^{2. 3. 4} 22
 CAESAR SALAD, ANCHOVIES & GRILLED CHICKEN OR GRILLED PRAWNS +4€
- CLUB SANDWICH "FOCACCIA", POULET, SALADE, BACON, ŒUF & FRITES** ^{1. 3. 7. 11} 24
 "FOCACCIA" CLUB SANDWICH, CHICKEN, SALAD, BACON, EGG & FRIES
- BURGER DE GAMBAS AVEC GUACAMOLE & FRITES** ^{1. 2. 7} 24
 PRAWN BURGER WITH GUACAMOLE & FRIES
- BURGER DE BŒUF ANGUS, FROMAGE DE CHIMAY, OIGNONS CARAMÉLISÉS & FRITES** ^{1. 7} 26
 ANGUS BEEF BURGER, CHIMAY CHEESE, CARAMELIZED ONIONS & FRIES

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

STARTER | MAIN

- ✓ **SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE & TARTINE GRILLÉE AU FROMAGE** ^{1. 7} 11 | 15
 FRENCH ONION SOUP & CHEESE TOAST
- ✓ **PARMIGIANA** ^{1. 7} 16 | 22
 PARMIGIANA

VIANDE / MEAT

STARTER | MAIN

- KEFTEDES "BOULETTES DE VIANDES À LA GRECQUE"** ^{1. 3. 7} 18 | 24
 KEFTEDES "GREEK MEATBALLS"
- TOURNEDOS DE BŒUF, SAUCE MADÈRE & FRITES** ^{1. 7. 12} 45
 BEEF TOURNEDOS, MADEIRA SAUCE & FRIES
- ROSSINI DE BŒUF & FRITES** ^{1. 7. 12} 50
 BEEF ROSSINI & FRIES

POISSON / FISH

- DORADE ROYALE, ÉPINARDS & PURÉE DE POMMES DE TERRE** ^{4. 7} 28
 ROYAL DORADE, SPINACH & MASHED POTATOES

DESSERT / DESSERT

- ✓ **COMME UN SNICKERS** ^{1. 3. 5. 7. 8} 12
 LIKE A SNICKERS
- ✓ **TARTE AUX POMMES & GLACE CARAMEL** ^{1. 3. 7} 12
 APPLE PIE WITH CARAMEL ICE CREAM

Dinner Menu

THE MENU IS AVAILABLE FOR DINNER FROM MONDAY TO SATURDAY

PLATEAU / PLATTER

CROQUETTES AU JAMBON IBÉRIQUE, AÏOLI & POIVRONS DE PADRON IBERIAN HAM CROQUETTES SERVED WITH AIOLI & PADRON PEPPERS	1. 3. 7. 12	12
FROMAGES BELGES SÉLECTIONNÉS PAR JULIEN HAZARD AVEC CHORIZO & SERRANO BELGIAN CHEESES SELECTED BY JULIEN HAZARD WITH CHORIZO & SERRANO	1. 7. 8. 12	22

LE LOUISE CLASSIQUES / LE LOUISE CLASSICS

SALADE CÉSAR, ANCHOIS & POULET OU GAMBAS À LA PLANCHA +4€ CAESAR SALAD, ANCHOVIES & GRILLED CHICKEN OR GRILLED PRAWNS +4€	2. 3. 4	22
CLUB SANDWICH "FOCACCIA", POULET, SALADE, BACON, ŒUF & FRITES "FOCACCIA" CLUB SANDWICH, CHICKEN, SALAD, BACON, EGG & FRITES	1. 3. 7. 11	24
BURGER DE BŒUF ANGUS, FROMAGE DE CHIMAY, OIGNONS CARAMELISÉS & FRITES ANGUS BEEF BURGER, CHIMAY CHEESE, CARAMELIZED ONIONS & FRITES	1. 7	26

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

STARTER | MAIN

✓ SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE & TARTINE GRILLÉE AU FROMAGE FRENCH ONION SOUP & CHEESE TOAST	1. 7	11 15
✓ CARPACCIO DE BETTERAVES, VINAIGRE BALSAMIQUE & FROMAGE DE CHÈVRE CARPACCIO BEETROOT, BALSAMIC VINEGAR & GOAT CHEESE	6. 7. 12	18
✓ PARMIGIANA PARMIGIANA	1. 7	16 22

VIANDE / MEAT

STARTER | MAIN

KEFTEDES "BOULETTE DE VIANDE À LA GRECQUE" & SAUCE TZATZÍKI KEFTEDES "GREEK MEATBALL" & SAUCE TZATZÍKI	1. 3. 7	18 24
VITELLO TONNATO, CÂPRES, TOMATES SÉCHÉES VITELLO TONNATO, CAPERS, DRIED TOMATOES	3. 4. 7. 12. 15	16 24
VOL-AU-VENT DE POULET, CHAMPIGNONS DES BOIS & FRITES VOL-AU-VENT OF CHICKEN, WILD FORREST MUSHROOMS & FRITES	1. 3. 7	24
TOURNEDOS DE BŒUF, SAUCE MADÈRE & FRITES BEEF TOURNEDOS, MADEIRA SAUCE & FRITES	1. 7. 12	45
ROSSINI DE BŒUF & FRITES BEEF ROSSINI & FRITES	1. 7. 12	50

M A I S O N

LOUISE

KITCHEN • BAR • GARDEN

Dinner Menu

THE MENU IS AVAILABLE FOR DINNER FROM MONDAY TO SATURDAY

POISSON / FISH

STARTER | MAIN

PÂTES MEZZE MANICHE ALLA PUTTANESCA ^{1. 4}	15 22
PASTA MEZZE MANICHE ALLA PUTTANESCA	
MOULES DE ZÉLANDE, VIN BLANC & FRITES ^{2. 7. 12. 14}	30
MUSSELS FROM ZEELAND, WHITE WINE & FRIES	
DORADE ROYALE, ÉPINARDS & PURÉE DE POMMES DE TERRE ^{4. 7}	28
ROYAL DORADE, SPINACH & MASHED POTATOES	
PETITS POULPES, OLIVES, CÂPRES & CROÛTONS DE PAIN ^{1. 2. 14}	18
BABY OCTOPUS, OLIVES, CAPERS & BREAD CROUTONS	

LÉGUMES	SIDES	
VEGETABLES		7
FRITES		5
FRIES		
RIZ		5
RICE		

DESSERT / DESSERT

✓ COMME UN SNICKERS ^{1. 3. 5. 7. 8}	12
LIKE A SNICKERS	
✓ TARTE AUX POMMES & GLACE CARAMEL ^{1. 3. 7}	12
APPLE PIE WITH CARAMEL ICE CREAM	
✓ DAME BLANCHE ^{3. 7}	10
ICE CREAM "DAME BLANCHE"	
✓ TIRAMISU ^{1. 3. 7. 12}	10
TIRAMISU	

TO FINISH IN STYLE

ESPRESSO MARTINI - VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, CAFÉ 18
 ESPRESSO MARTINI - VODKA, COFFEE LIQUEUR, COFFEE

ESPRESSO PATRONUM - TEQUILA PATRÓN, RÉGLISSE, LIQUEUR DE CAFÉ, CAFÉ & MENTHE 18
 ESPRESSO PATRONUM - TEQUILA PATRÓN, LICORICE, COFFEE LIQUEUR, COFFEE & MINT

VOIR AVEC NOTRE ÉQUIPE POUR LA SÉLECTION DE SPIRITUEUX
 PLEASE ASK OUR TEAM FOR THE SPIRITS SELECTION

M A I S O N
LOUISE
KITCHEN • BAR • GARDEN

ALLERGÈNES / ALLERGENS



- 1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, BLÉ, SIGLE, ORGE & AVOINE**
CEREALS CONTAINING GLUTEN, WHEAT, ACRONYM, BARLEY & OATS



- 2. CRUSTACÉS**
SHELLFISH



- 3. ŒUFS**
EGGS



- 4. POISSONS**
FISHES



- 5. ARACHIDES**
PEANUTS



- 6. SOJA**
SOY



- 7. LAIT**
MILK



- 8. FRUITS À COQUES**
NUTS



- 9. CÉLÉRI**
CELERY



- 10. MOUTARDE**
MUSTARD



- 11. GRAINES DE SÉSAME**
SESAME SEEDS



- 12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES**
SULFITE DIOXIDE AND SULPHITES



- 13. LUPIN**
LUPINE



- 14. MOLLUSQUES**
MOLLUSCS



- 15. ALCOOL**
ALCOHOL