

**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 MÊLANT ÉPICES ET SAVEURS.**

**UNE VÉRITABLE EXPÉRIENCE CULINAIRE EUROPÉENNE VOUS ATTEND !**

MAISON LOUISE'S MENU IS CRAFTED 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 SERVED FOR LUNCH FROM MONDAY TO SUNDAY, 12PM TO 3PM.  
AND FOR DINNER ON SUNDAYS FROM 6:30PM TO 9:30PM.

## PLATEAU / PLATTER

- CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE, AÏOLI & PIMENTS DE PADRÓN** <sup>1. 3. 7. 12</sup>  
IBERIAN HAM CROQUETTES, AIOLI & PADRÓN PEPPERS 12
- CHARCUTERIE & FROMAGES BELGES SÉLECTIONNÉS PAR JULIEN HAZARD** <sup>1. 7. 8. 12</sup>  
COLD CUTS & BELGIAN CHEESES SELECTED BY JULIEN HAZARD 22

## LE LOUISE CLASSIQUES / LE LOUISE CLASSICS

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

## VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

STARTER | MAIN

- ✓ **SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE & TARTINE GRILLÉE AU FROMAGE** <sup>1. 7</sup>  
FRENCH ONION SOUP & CHEESE TOAST 11 | 15
- ✓ **AUBERGINE PARMIGIANA, TOMATE, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO & BASILIC** <sup>1. 7</sup>  
EGGPLANT PARMIGIANA, TOMATO, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO & BASIL 16 | 22

## VIANDE / MEAT

STARTER | MAIN

- KEFTEDES "BOULETTES DE VIANDES À LA GRECQUE" & SAUCE TZATZIKI** <sup>1. 3. 7</sup>  
KEFTEDES "GREEK MEATBALLS" & TZATZIKI SAUCE 18 | 24
- TOURNEDOS DE BŒUF IRLANDAIS, SAUCE MADÈRE & FRITES (OPTION ROSSINI +10€)** <sup>1. 7. 12</sup>  
IRISH BEEF TOURNEDOS, MADEIRA SAUCE & FRITES (MAKE IT ROSSINI +10€) 45

## POISSON / FISH

- 🌿 **DORADE ROYALE DE L'Océan Atlantique, Épinards & Purée de Pommes de Terre** <sup>4. 7</sup>  
ROYAL SEA BREAM FROM THE ATLANTIC OCEAN, SPINACH & MASHED POTATOES 28

## DESSERT / DESSERT

- ✓ **COMME UN SNICKERS & GLACE VANILLE** <sup>1. 3. 5. 7. 8</sup>  
LIKE A SNICKERS & VANILLA ICE CREAM 12
- ✓ **TARTE AUX POMMES & GLACE CARAMEL** <sup>1. 3. 7</sup>  
APPLE PIE & CARAMEL ICE CREAM 12

# Dinner Menu

THE MENU IS AVAILABLE FOR DINNER FROM MONDAY TO SATURDAY, 6:30PM TO 9:45PM

## PLATEAU / PLATTER

<b>CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE, AÏOLI &amp; PIMENTS DE PADRÓN</b> IBERIAN HAM CROQUETTES, AIOLI & PADRÓN PEPPERS	<sup>1. 3. 7. 12</sup> 12
<b>CHARCUTERIE &amp; FROMAGES BELGES SÉLECTIONNÉS PAR JULIEN HAZARD</b> COLD CUTS & BELGIAN CHEESES SELECTED BY JULIEN HAZARD	<sup>1. 7. 8. 12</sup> 22

## LE LOUISE CLASSIQUES / LE LOUISE CLASSICS

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

## VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

STARTER | MAIN

<b>SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE &amp; TARTINE GRILLÉE AU FROMAGE</b> FRENCH ONION SOUP & CHEESE TOAST	<sup>1. 7</sup> 11   15
<b>CARPACCIO DE BETTERAVES, VINAIGRE BALSAMIQUE &amp; FROMAGE DE CHÈVRE</b> BEETROOT CARPACCIO, BALSAMIC VINEGAR & GOAT CHEESE	<sup>6. 7. 12</sup> 18
<b>AUBERGINE PARMIGIANA, TOMATE, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO &amp; BASILIC</b> EGGPLANT PARMIGIANA, TOMATO, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO & BASIL	<sup>1. 7</sup> 16   22

## VIANDE / MEAT

STARTER | MAIN

<b>KEFTEDES "BOULETTES DE VIANDES À LA GRECQUE" &amp; SAUCE TZATZIKI</b> KEFTEDES "GREEK MEATBALLS" & TZATZIKI SAUCE	<sup>1. 3. 7</sup> 18   24
<b>VITELLO TONNATO, CÂPRES, TOMATES SÉCHÉES</b> VITELLO TONNATO, CAPERS, DRIED TOMATOES	<sup>3. 4. 7. 12. 15</sup> 16   24
<b>VOL-AU-VENT DE POULET, CHAMPIGNONS DES BOIS</b> VOL-AU-VENT OF CHICKEN, WILD FORREST MUSHROOMS	<sup>1. 3. 7</sup> 27
<b>TOURNEDOS DE BŒUF IRLANDAIS, SAUCE MADÈRE &amp; FRITES (OPTION ROSSINI +10€)</b> IRISH BEEF TOURNEDOS, MADEIRA SAUCE & FRIES (MAKE IT ROSSINI +10€)	<sup>1. 7. 12</sup> 45

MAISON  
**LOUISE**  
KITCHEN • BAR • GARDEN  
*Dinner Menu*


THE MENU IS AVAILABLE FOR DINNER FROM MONDAY TO SATURDAY

**POISSON / FISH**

STARTER | MAIN

**LINGUINE FRAÎCHES AUX FRUITS DE MER**<sup>1. 4</sup>  
FRESH LINGUINE WITH SEAFOOD

15 | 24

 **MOULES DE ZÉLANDE, VIN BLANC & FRITES**<sup>2. 7. 12. 14. 15</sup>  
MUSSELS FROM ZEELAND, WHITE WINE & FRIES

30

 **DORADE ROYALE DE L'OcéAN ATLANTIQUE, ÉPINARDS & PURÉE DE POMMES DE TERRE**<sup>4. 7</sup>  
ROYAL SEA BREAM FROM THE ATLANTIC OCEAN, SPINACH & MASHED POTATOES

28

**PETITS POULPES, OLIVES, CÂPRES & CROÛTONS DE PAIN**<sup>1. 2. 14</sup>  
SMALL OCTOPUS, OLIVES, CAPERS & BREAD CROUTONS

18

		<b>SIDES</b>	
<b>LÉGUMES À LA VAPEUR</b>			
STEAMED VEGETABLES			7
<b>FRITES</b>			
FRIES			5
<b>RIZ BLANC</b>			
WHITE RICE			5

**DESSERT / DESSERT**

 **COMME UN SNICKERS & GLACE VANILLE**<sup>1. 3. 5. 7. 8</sup>  
LIKE A SNICKERS & VANILLA ICE CREAM

12

 **TARTE AUX POMMES & GLACE CARAMEL**<sup>1. 3. 7</sup>  
APPLE PIE WITH CARAMEL ICE CREAM

12

 **DAME BLANCHE**<sup>3. 7</sup>  
"DAME BLANCHE" ICE CREAM

12

 **TIRAMISU STREGA**<sup>1. 3. 7. 12. 15</sup>  
TIRAMISU WITH STREGA LIQUEUR

12

**TO FINISH IN STYLE**

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

18

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

18

MAISON  
**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**  
FISH



- 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**  
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES



- 13. LUPIN**  
LUPIN BEAN



- 14. MOLLUSQUES**  
MOLLUSCS



- 15. ALCOOL**  
ALCOHOL

## Drinks Menu

### COCKTAIL - 18€

**MIMOSA - JUS D'ORANGE FRAIS & CHAMPAGNE**  
MIMOSA - FRESH ORANGE JUICE & CHAMPAGNE

**NEGRONI - SWEET VERMOUTH, BITTER CAMPARI & BOMBAY SAPPHIRE GIN**  
NEGRONI - SWEET VERMOUTH, BITTER CAMPARI & BOMBAY SAPPHIRE GIN

**PALOMA - TEQUILA PATRÓN, CITRON VERT & SODA AU PAMPLEMOUSSE**  
PALOMA - PATRÓN TEQUILA, LIME & GRAPEFRUIT SODA

**MOJITO - BACARDI CARTA BLANCA, SODA, CITRON VERT, MENTHE & SUCRE**  
MOJITO - BACARDI CARTA BLANCA, SODA, LIME, MINT & SUGAR

**ST-GERMAIN SPRITZ - ST-GERMAIN, PROSECCO & SODA**  
ST-GERMAIN SPRITZ - ST-GERMAIN, PROSECCO & SODA

**APEROL/CAMPARI SPRITZ - APEROL OU CAMPARI, PROSECCO & SODA**  
APEROL/CAMPARI SPRITZ - APEROL OR CAMPARI, PROSECCO & SODA

### MOCKTAIL - 15€

**NØGRONI - TANQUERAY Ø, BITTER SANS ALCOOL & VERMOUTH SANS ALCOOL**  
NØGRONI - TANQUERAY Ø, ALCOHOL-FREE BITTER & ALCOHOL-FREE VERMOUTH

**SPRITZ 0 ALCOL - APÉRITIF 0 ALCOOL & FEVER TREE GINGER ALE**  
SPRITZ 0 ALCOL - SPRITZ 0 ALCOHOL - ALCOHOL-FREE APÉRITIF & FEVER TREE GINGER ALE

**VIRGIN SEXY MOJITO - JUS DE FRUIT DE LA PASSION, SODA AU CITRON VERT, MENTHE, SIROP DE VANILLE & CITRON VERT**  
VIRGIN SEXY MOJITO - PASSION FRUIT JUICE, LIME SODA, MINT, VANILLA SYRUP & LIME

**BORACAY - JUS D'ANANAS, JUS DE FRUIT DE LA PASSION, SIROP DE VANILLE & CITRON**  
BORACAY - PINEAPPLE JUICE, PASSION FRUIT JUICE, VANILLA SYRUP & LEMON

### BIÈRES / BEERS

LEFFE BRUNE (6.5%)	8
VICTORIA (8.5%)	8
DUVEL (8.5%)	8
CHIMAY BLEU (9%)	8
TRIPLE WESTMALLE (9.5%)	8
HOEGAARDEN (4%)	8
KRIEK BELLE VUE (4.1%)	8
JUPILER NA (0%)	6
LEFFE BRUNE (0%)	6

# Drinks Menu

## GIN - 4CL

BOMBAY SAPPHIRE	10
BIERCÉE	13
HENDRICK'S	14
BOTANIETS 0 ALCOHOL	13

## VODKA - 4CL

42 BELOW	9
GREY GOOSE	15

## RHUM - 4CL

BACARDÍ CARTA BLANCA	9
BACARDÍ OCHO RESERVA	12
ZACAPA SOLERA - 23 ANS	26

## COGNAC - 4CL

RÉMY MARTIN VSOP	14
RÉMY MARTIN XO	35

## DIGESTIF - 4CL

LIMONCELLO	10
AMARETTO DISARONNO	10
BAILEYS	10
GRAPPA BIANCA	10
AMARO DEL CAPO	12

## WHISKEY - 4CL

JACK DANIEL'S	11
GLENLIVET - 12 ANS	12
THE BELGIAN OWL	18
LAGAVULIN - 16 ANS	26

## MIXER

SUPLÉMENT SOFT OU JUS +4€
SOFT OR JUICE SUPPLEMENT +4€
SCHWEPPES TONIC +4€
FEVER TREE MEDITERRANEAN +5€

## JUS / JUICE - 6

POMME / APPLE
PAMPLEMOUSSE / GRAPEFRUIT
FRUIT DE LA PASSION / PASSION FRUIT
FRAISE / STRAWBERRY
TOMATE / TOMATO
ANANAS / PINEAPPLE



## SOFT / SOFT DRINKS

BRU PLATE - 50 CL	7
BRU GAZEUSE - 50CL	7
COCA-COLA, FANTA ORANGE, SPRITE - 20CL	6
SCHWEPPES TONIC WATER - 25CL	6
SCHWEPPES SODA WATER - 25CL	6
FEVER TREE MEDITERRANEAN - 20CL	7

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

CAFE / COFFEE / DECA	5
ESPRESSO	5
ESPRESSO MACCHIATO	6
CAPPUCCINO	6
LATTE MACCHIATO	8
DOUBLE ESPRESSO	8
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	8
THE & INFUSION / TEA & INFUSION	8

