

LOUISE

35 ABERDEEN STREET, CENTRAL, HONG KONG

LUNCH MENU
LUNCH 12 NOON - 14.30

MENU DÉJEUNER
LUNCH MENU

LOUISE SIGNATURES

PLATS À PARTAGER
TO SHARE

FROMAGES ET DESSERTS
CHEESE AND DESSERTS

LOUISE

LUNCH MENU

**Les petits pois rafraîchit à la pomme Granny Smith et à l'avocat,
œufs de saumon, sorbet raifort**
Sweet peas, Granny Smith apple and avocado coulis,
salmon roe, horseradish sorbet

Raviole de St Jacques d'Hokkaido, bisque de tourteau au vadouvan
Hokkaido scallop ravioli, vadouvan "tourteau" crab bisque

**Poisson de ligne à la juste cuisson, marinères de couteaux au fenouil,
jus de coquillages safran, verveine, capucine**
Line caught fish, fennel and razor clams "à la marinière",
shellfish jus, saffron, verbena, nasturtium

Or

**Pigeon « Plounéour Ménèz » rôti, farce de cuisses et abats, artichauts à la truffe noire,
condiment au poivre de Kampot, jus de pigeon au Madère**
Roasted « Plounéour Ménèz » pigeon, legs "farce", black truffle artichokes,
Kampot pepper condiments, Madeira pigeon jus

Or

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade +688
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte", salad
(one chicken for the whole table)

Sélection de fromages fermiers affinés
"Artisan" French cheeses selection

Or

Pavlova aux framboises, sorbet rose lychee, crème légère et meringues craquantes
Raspberry « Pavlova », rose and lychee sorbet, whipped cream and meringues

828

Wine pairing 458

LOUISE SIGNATURES

Huîtres « La Lune » numéro 3 de Jean-Jacques Cadoret 3p/198 6p/378 12p/718
Jean-Jacques Cadoret « La Lune » Oysters number 3

Pâté en croûte Louise à la truffe noire 288
Homemade Louise black truffle pâté en croûte

Les petits pois rafraîchit à la pomme Granny Smith et à l'avocat,
œufs de saumon, sorbet raifort 268
Sweet peas, Granny Smith apple and avocado coullis,
salmon roe, horseradish sorbet

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu
10g caviar 498 | 20g caviar 888

Œuf fumé, pulpe de pommes de terre, chorizo, sarrasin 198
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat
Inspired by Odette signature dish

Tarte fine de homard Breton, tomates et herbes fraîches, vinaigrette de crustacés 488
Britanny blue lobster tart, tomatoes and fresh herbs, crustacean dressing

Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons 318
Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

Raviole de St Jacques d'Hokkaido, bisque de tourteau au vadouvan 288
Hokkaido scallop ravioli, vadouvan "tourteau" crab bisque

Tagliatelles de seiche juste tiédie, condiment au citron de Menton, sauce « Bagna Cauda » 288
Warm cuttlefish tagliatelles, Menton lemon condiment « Bagna Cauda » sauce

PLATS À PARTAGER TO SHARE

La sole de Bretagne braisée façon « Riviera » 1458
Braised Brittany dover sole "Riviera" style
(serves up to four guests)

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade 1288
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte", salad
(serves up to four guests-50 min preparation)

Filet de bœuf Français façon Rossini, sauce Périgueux, pommes soufflées 1458
Rossini French beef tenderloin, Périgueux sauce, pommes soufflées
(serves up to four guests)

CHEF'S RECOMMENDATION:
ADD BLACK TRUFFLE 10G +288

DESSERTS

**Crèmeux au chocolat Madong sur un sablé Breton, noisettes caramélisées,
sauce légèrement aromatisée au Cognac, glace à la vanille de Tahiti 158**

**Madong chocolate crèmeux on a sablé Breton, caramelised hazelnut,
Cognac slightly flavoured sauce, Tahiti vanilla ice cream**

Pavlova aux framboises, sorbet rose lychee, crème légère et meringues craquantes 158
Raspberry « Pavlova », rose and lychee sorbet, whipped cream and meringues

Pêche “Melba”, ganache montée à la verveine, jus aux fruits rouge 158
“Melba” peach, verbena whipped ganache, red berries juice

« Louise » madeleines 3p 98

Sélection de glaces et sorbets maison 108
Homemade ice cream and sorbets selection

FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés 398
"Artisan" French cheeses selection