

LOUISE

35 Aberdeen Street, Central, Hong Kong

Lunch Menu

Lunch 12:00 - 14.30

MENU DÉJEUNER
LUNCH MENU

LES ENTRÉES
APPETIZERS

PLATS À PARTAGER
TO SHARE

LES PLATS
MAIN COURSES

ACCOMPAGNEMENTS
SIDES

FROMAGES ET DESSERTS
CHEESE & DESSERTS

SÉLECTION DE DIGESTIFS
DIGESTIVE SELECTION

A PLACE OF NOSTALGIA AND FAMILIAL LOVE

Louise's traditional heartwarming French cuisine, reimagined and paired with genuine hospitality, is a tribute to quality seasonal ingredients, artisanal products, and French techniques. Every dish is crafted with a touch of nostalgia and the familial love of Chef Julien, who simplifies fine dining into a way of eating that can be enjoyed every day, welcoming guests to share exceptional dishes in an intimate and inviting ambience.

Bon Appétit !

JULIEN ROYER
Chef-Founder

TEAM LOUISE

FRANCKELIE LALOUM
Executive Chef

HENRY WONG
Chef de Cuisine

ROWELL LAMANO
Head Pastry Chef

JASMINE LOW
Chef Sommelier

LES ENTRÉES

APPETIZERS

Salade de betteraves multicolores, burrata, prune, glace à l'oseille
Heirloom beetroots salad, burrata, plum, sorrel ice cream

or

Pâté en croûte Louise à la truffe noire, condiments oignons rouge et moutarde
Louise black truffle pâté en croûte, red onions and mustard condiment

or

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu (+HKD 258)

or

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

LES PLATS

MAINS

Filet de bœuf Français grillé au barbecue, pommes boulangères au lard de Colonata,
condiment au poivre de Kampot

Barbecue grilled french beef tenderloin, lardo di Colonata "pommes boulangères"
Kampot pepper condiment +268

or

Poisson de ligne cuit à la vapeur, beurre blanc à la bergamote, œufs de saumon
Steamed line caught fish, lemon bergamot "beurre blanc", salmon roes

or

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte",
salad (1/2 chicken for 2 to share)

or

Ravioles de légumes de printemps légèrement fumées, asperges grillées,
bouillon de légumes infusé aux herbes
Smoked spring vegetables ravioli, grilled asparagus, herbs infused vegetables stock

DESSERTS

Sélection de fromages fermiers affinés

"Artisan" French cheeses selection

or

Vacherin à la fraise, sorbet basilic

Strawberry Vacherin, basil sorbet

or

Le chocolat noir « Tulakalum » en différentes textures,
praliné amandes et gruë de cacao, glace café cardamome
Tulakalum dark chocolate textures, almond and cocoa nib praliné,
coffee cardamom ice cream

3 Courses 1 appetizer + 1 main + 1 dessert HKD 588

4 Courses 2 appetizers + 1 main + 1 dessert HKD 828

+HKD 108 and enjoy a glass of our "Wine of the week", Red or White or our daily cocktail

10% service charge

LES ENTRÉES

APPETIZERS

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

Pâté en croûte Louise à la truffe noire
Homemade Louise black truffle pâté en croûte
HKD 298

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

Salade de betteraves multicolores, burrata, prune, glace à l'oseille
Heirloom beetroots salad, burrata, plum, sorrel ice cream
HKD 268

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

Asperges blanches de la vallée de la Loire, morilles farcies,
émulsion à l'ail des ours, jus de volaille au vin jaune
Loire Valley white asparagus, stuffed morels mushroom,
wild garlic emulsion, yellow wine chicken jus
HKD 398

Sériole marinée aux agrumes, concombre et avocat,
vinaigrette légèrement pimentée
Citrus marinated amberjack, cucumber and avocado,
slightly spicy dressing
HKD 398

Tagliatelles de seiche juste tiédies, condiment au citron de
Menton, sauce « Bagna Cauda »
Warm cuttlefish tagliatelles, Menton lemon condiment « Bagna Cauda » sauce
HKD 318

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

PLATS À PARTAGER

TO SHARE

Sole de Bretagne à la Grenobloise, légumes de saison
Brittany dover sole « à la Grenobloise », seasonal vegetables
HKD 1458

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

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

LES PLATS

MAIN COURSES

Langoustines juste poêlées, croustillant au sésame,
bisque de tourteaux au Vadouvan, basilic thaï et gingembre
Slightly pan seared langoustines, crunchy sesame, Vadouvan “tourteaux”
crab bisque, thaï basil and ginger
HKD 598

Poisson de ligne cuit à la vapeur, beurre blanc à la bergamote, œufs de saumon
Steamed line caught fish,
lemon bergamot “beurre blanc”, salmon roes
HKD 588

Le Pithivier ‘Louise’, pigeon Plounéour-Ménez,
volaille fermière, foie gras de canard, truffe noire,
jus de pigeon au Madère
Louise Pithivier, Plounéour-Ménez pigeon, yellow chicken, duck foie gras,
black truffle, Madeira pigeon jus
HKD 678

Ravioles de légumes de printemps légèrement fumée, asperges grillées,
bouillon de légumes infusé aux herbes
Smoked spring vegetables ravioli, grilled asparagus,
herbs infused vegetables stock
HKD 358

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

La truffade
Sautéed potatoes, young Cantal cheese, garlic,
parsley Chef Julien’s childhood memory
HKD 148

Pommes purée
Mashed potato
HKD 118

Poêlée de haricots verts en persillade
French green beans in persillade
HKD 108

Pommes frites
French fries
HKD 108

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

FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés
“Artisan” French cheeses selection

HKD 288

DESSERTS

Le chocolat noir « Tulakalum » en différentes textures,
praliné amandes et grué de cacao, glace café cardamome
Tulakalum dark chocolate textures, almond and
cocoa nib praliné, coffee cardamom ice cream

HKD 158

Vacherin à la fraise, sorbet basilic
Strawberry Vacherin, basil sorbet

HKD 158

La pomme caramélisée façon tatin, glace crème épaisse à la vanille
Caramelised apple « tatin » , vanilla sour cream ice cream

HKD158

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

HKD108

Louise madeleines
3p HKD 98

SÉLECTION DE DIGESTIFS

Whiskey		(45mL)
FRENCH WHISKEY		
Overaged Blended- Michel Couvreur		178
Fleeting Port Finish Single Cask- Michel Couvreur		298
HIGHLANDS		
Highland Park 21 years		388
Glenfarclas 21 years		388
Rum		(45mL)
Plantation Barbados 5 years		158
Plantation Barbados 2013		178
J.M.Rhum XO		248
Calvados		(45mL)
Christian Drouhin Pays D'auge V.S.O.P.		148
Cognac		(45mL)
L'Heraud Petit Champagne, Cuvee 20		188
L'Heraud Grand Champagne 1979		688
L'Heraud Petite Champagne 1972		738
Tesseron Cognac Lot N° 90 XO Ovation		238
Armagnac		(45mL)
Chateau de Laubade "Signature"		118
Chateau de Laubade 1980		488
Chateau de Laubade Les Curiosites de Laubade L'Agricole		248
Eau De Vie & Chartreuse		
		(45mL)
Marc De Bourgogne		
Chateau de Chamirey Vieux		138
G.E. Massenez Poire Williams		138
G.E. Massenez Mirabelle		158
Chartreuse Green OR Yellow		138
Chartreuse V.E.P. Green OR Yellow		398
L'Abriocot du Roulot		198
Fortified Wine		
		(75mL)
Taylor Late Bottled Vintage Port, Portugal	2018	168
Tinta Roriz, Touriga Nacional Tinta Cao		
Mas Amiel Charles Dupuy, Maury, France	2012	148
Grenache		
Bodega Zuleta, Andalouse, Spain	NV	188
Pedro Ximénez		

L.