

# 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

Saint-Jacques d'Hokkaido marinées à l'aneth, condiment raifort, sardines fumées  
Dill marinated Hokkaido scallops, horseradish condiment, smoked sardines

Les asperges blanches de la vallée de la Loire, sauce Hollandaise fumée  
Loire valley white asparagus, smoked hollandaise sauce

Poisson de ligne et seiche poêlée, courgettes violon au thym,  
purée de citron, sauce "Bagna Cauda"  
Line caught fish and cuttlefish, violin zucchini with fresh thyme,  
lemon purée, "Bagna Cauda" sauce

Or

Pigeon « Plounéour Ménèz » rôti, farce de cuisses aux morilles,  
dumpling d'asperges vertes et fèves, condiment au poivre de Kampot,  
jus de pigeon au whiskey Oban 14  
Roasted « Plounéour Ménèz » pigeon, legs and morels "farce",  
green asparagus and fava bean dumpling, Kampot pepper condiment,  
Oban 14 whiskey 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

Les fraises marinées au citron, crème crue et sorbet rhubarbe,  
jus de fraise, "Arlettes" croustillantes  
Marinated strawberries with lemon, raw cream and rhubarb sorbet,  
strawberry juice, caramelized "Arlettes"

828

Wine pairing 458

## LOUISE SIGNATURES

Huîtres « Gillardeau » numéro 3 3p/248 6p/478 12p/928  
« Gillardeau » oysters number 3

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

Saint-Jacques d'Hokkaido marinées à l'aneth, condiment raifort, caviar Kristal 498  
Dill marinated Hokkaido scallops, horseradish condiment, Kristal caviar

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

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

Langoustines cuites au charbon de bois, choux fleur,  
beurre blanc au yuzu, huile de crustacés 588  
Charcoaled langoustines, cauliflower, yuzu beurre blanc, crustacean oil

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

Les asperges blanches de la vallée de la Loire, sauce Hollandaise fumée 358  
Loire valley white asparagus, smoked hollandaise sauce

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 coulis,  
salmon roe, horseradish sorbet

## PLATS À PARTAGER TO SHARE

Sole de Bretagne à la Grenobloise, pommes de terre de Noirmoutier  
et asperges vertes de Jérôme Galis 1458  
Brittany dover sole « à la Grenobloise », Noirmoutier potatoes  
and Jérôme Galis green asparagus (serves 2-4)

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade 1288  
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte", salad (serves 2-4)  
*(50 min preparation)*

Epaule d'agneau de lait braisée au citron confit, graines de coriandre et fenouil,  
"Gremolata" menthe et persil, jus d'agneau 1288  
Braised milk fed lamb shoulder with preserved lemon, coriander and fennel seeds,  
mint and parsley "Gremolata", lamb jus (serves 2-4)

## 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 à la mangue et au fruit de la passion, glace à la vanille de Tahiti 158  
Mango and passion fruit Pavlova, Tahiti vanilla ice cream

Les fraises marinées au citron, crème crue et sorbet rhubarbe,  
jus de fraise, "Arlettes" croustillantes 158  
Marinated strawberries with lemon, raw cream and rhubarb sorbet,  
strawberry juice, caramelized "Arlettes"

« Louise » madeleines 3p 98

Véritables cannelés Bordelais 3p 58  
Traditional homemade cannelés

## FROMAGES

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