



LOUISE *Brunch*

Pleasure of Sharing

Truite fumée du pays basque maison Onake, crêpes Vonassienne, crème épaisse
Onake Basque country smoked trout, Vonassienne pancakes, sour cream

Huîtres « La Lune » numéro 3 de Jean-Jacques Cadoret
Jean-Jacques Cadoret « La Lune » Oysters number 3

La terrine des copains au foie gras
Homemade "friends" terrine with foie gras

Croq Louise, jambon blanc, Saint Nectaire, truffe noire
Croq Louise, cooked ham, Saint Nectaire, black truffle

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

Luxury of Choices

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

Oeuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

Asperges grillées sauce "Maltaise"
Grilled asparagus "Maltaise" sauce +128

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

Feels Like Home

Poulet jaune rôti, riz gourmand Niigata en cocotte, petite salade
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice en « cocotte », salad
(1/2 chicken served for two guests)

Filet de bœuf Français rôti et fumé au foin, sauce vin rouge, gratin « Dauphinois »
Roasted and smoked French beef tenderloin, red wine sauce,
"Dauphinois" potatoes gratin +298
(served for two guests)

Sole de Bretagne à la Grenobloise
Brittany dover sole "à la Grenobloise" +298
(served for two guests)

Sweet Memories

Île flottante à partager, crèmes anglaise et condiments de votre choix
Sharing floating island, choose your own custards and condiments

HKD 888 per guest; HKD1,388 per guest with 2 hours free-flow
10% service charge





LOUISE

FREE FLOW
2 HOURS

Wine

CHAMPAGNE
Billecart Salmon Brut Réserve

WINE
Weekly Sommelier Selection
White/ Red

Cocktails

NEGRONI
BLOODY MARY
APEROL SPRITZ
ESPRESSO MARTINI

Soft Drinks

COKE
COKE ZERO
SPRITE
GINGER ALE

L.

10% service charge

