Louise

PETIT RESTAURANT



Louise
PETIT RESTAURANT

Pour la Table

Les huîtres Creuses No. 3 Par pièce
Naturel 4,50
Gratiné 4,75

Caviar Perle Imperial 30g 60,00
Geserveerd met blini's en crème fraîche

Jambon Bayonne 60 gram 9,75

Pomme Paillasson Steak Tartare (2 st.) 10,00
Gefrituurde geraspte aardappel, mierikswortel, steak tartaar

Pomme paillasson Saumon (2 st.) 9,00
Gefrituurde geraspte aardappel, mierikswortel en zalmeitjes

Pomme paillasson Caviar (2 st.) 30,00
Gefrituurde geraspte aardappel, creme fraiche en Imperial Kaviaar

Baguette met Jersey boter en Fleur de sel 6,00

Entrées

Rillette de canard, choucroute d'oignon et thym et un toast au levain 16,75
Rillette van eend met choucroute van ui en tijm en zuurdesem toast

Saumon fumé maison, crème fraîche et toast au levain 16,50
Huisgerookte zalm, crème fraîche en zuurdesemtoast

Tarte tatin aux échalotes, fromage de chèvre et réduction de Merlot 14,50
Sjalot-tarte tatin met geitenkaas en merlotstroop

Les Classiques Louise

Escargots - 6 pièces / 12 pièces 19,00 / 38,00
Slakken in kruidenboter

Steak tartare, hollandaise et des pommes de terres croustillantes - Petite / Grande portion 16,00 / 32,00
Steak tartaar met hollandaise en krokant van aardappel

Moules au safran, tomate et échalote - Petite / Grande portion 20,00 / 40,00
Mosseltjes met saffraan, tomaat en sjalot

Terrine de foie gras 28,50
Terrine van eendenlever met wisselende garnituur met brioche

Plats

Sole meunière 38,00
Gebakken zeetong in botersaus (250-300 gram)

Poussin aux pruneaux, jus de volaille et légumes de saison 35,00
Piepkuiken, pruimen, kippenjus, seizoensgroenten

Ribeye, sauce Café de Paris, pommes paillasson, légumes de saison 43,50
Ribeye (200 gram), Café de Paris-saus, rösti van geraspte aardappel, seizoensgroente

Saucisse au fenouil, pomme mousseline, choucroute et jus à la moutarde 28,00
Venkelworst, aardappelmousseline, zuurkool, mosterdjus

Orge perlé, champignons, salsifis et sauce aux morillest 28,00
Parelgort, paddenstoelen, schorseneren, morillesaus

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een kleine salade en frites.

À partager

Turbot entier rôti, girolles et sauce aux morilles
Hele gebakken tarbot, cantharellen, morillesaus
(700–800 gram)
90,00

Côte de bœuf Prestige à l'os, sauce béarnaise
Premium côte de bœuf aan het bot, bearnaisesaus
(Te bestellen per circa 900 gram)
130,00

À côté

Frites avec mayonnaise 4,50
Franse frietjes met mayonaise

Haricots verts 9,00
Groene boontjes met gebakken spekjes en sjalot

Petit Salade avec vinaigrette 12,00
Little gem salade met Franse dressing

Pommes mousseline 7,00
aardappel-mousseline

Pommes sautées à l'ail et au persil 7,00
Gebakken aardappeltjes met geconfijte knoflook en peterselie

Pour le Chien

Voor de hond
Croissant 5,00

Desserts

Crème brûlée
9,50

Choux Paris-Brest Noix
10,50

Bleu Shropshire avec cerises amarene
12,50

Mousse au chocolat maison
9,25

Fromages
(vanaf 3 tot 5 stuks te bestellen)
par pièce 6,50

Dame Blanche chocolat
8,75

Clafoutis aux cerises
9,50