



Nous vous invitons à découvrir notre carte... L'identité du **Café Louise**, le "fait Maison" et l'esprit Brasserie y trouvent toute leur place !  
La cuisine est ouverte du mardi au vendredi de 12h00 à 14h00 et du mardi au samedi de 18h00 à 21h30.

Afin de respecter pour notre personnel un temps de repos entre deux services, nous vous demandons de libérer l'espace au plus tard à 15h30 lors du service de midi et 23h00 lors du service du soir.

## POUR GRIGNOTER À L'APÉRO

- |  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| . Assiette de salami à la truffe - 100 gr<br>Roquette, parmesan, crème de balsamique | 9,00 €  | . Anneaux de calamars frits<br>Sauce tartare maison - citron | 12,00 € |
| . Mini croquettes de fromage artisanales<br>10 pièces                                | 13,00 € | . Mini croquettes de volaille artisanales<br>10 pièces       | 15,00 € |

## LES ENTRÉES

- |   |                    |   |                    |
|---|--------------------|---|--------------------|
| . Carpaccio de boeuf à l'huile truffe et tartufata<br>Roquette, pignons de pin, parmesan, crème de balsamique | 16,00 €            | - | En plat : 22,00 €  |
| . Croquettes de crevettes grises artisanales<br>Petite bisque de crustacés, salade et crevettes grises        | 2 pièces : 19,00 € | - | 3 pièces : 26,00 € |
| . Ravioles fraîches de sole et crevettes grises<br>Beurre blanc aux échalotes, crevettes et ciboulette        | 3 pièces : 18,00 € | - | 5 pièces : 25,00 € |
| . Ravioles fraîches de foie gras et cèpes<br>Sauce crémeuse aux cèpes et vin blanc - Coppa grillée            | 3 pièces : 19,00 € | - | 5 pièces : 27,00 € |
| . Croquettes artisanales au fromage d'Orval<br>Salade fraîcheur et chips de jambon d'Ardennes                 | 2 pièces : 16,00 € | - | 3 pièces : 21,00 € |
| . Grosses gambas grillées aux herbes fraîches et baies roses<br>Salade composée, sauce tartare Maison         | 4 pièces : 18,00 € | - | 6 pièces : 26,00 € |
| . Cassolette de scampis au beurre d'ail Maison  | 6 pièces : 16,00 € | - | 9 pièces : 22,00 € |



- . Toutes nos entrées servies en "portion plat" sont accompagnées de frites, pdt grenailles, purée, pâtes ou riz (au choix)  
. Supplément frites Maison (par personne) : 3,00 €

## LES SALADES

- |  |         |
|--|---------|
| . Salade de chèvre chaud au miel d'acacia<br>Pain grillé, mesclun, noix, vinaigrette balsamique  | 19,00 € |
| . Véritable salade César - Poulet grillé aux herbes de Provence<br>Salade Iceberg, croûtons, copeaux de Parmesan, oeuf mollet, oignons rouges, sauce César | 19,00 € |
| . Salade de scampis grillés au Pesto rouge<br>Mesclun, iceberg, crudités multicolores, croûtons, crevettes - Dressing "Tousand Island"                     | 22,00 € |



## LES VIANDES

- . Tartare de boeuf à l'italienne coupé au couteau 24,00 €  
Pesto Maison, huile d'olive, pignons de pin, roquette, crème de Balsamique
- . Pavé de boeuf grillé nature - Premier choix (300gr) 25,00 €  
Frites fraîches et salade composée
- . Entrecôte de boeuf irlandaise grillée nature (320gr) 29,00 €  
Frites fraîches et salade composée
- . Sauce au choix : Poivre vert - Archiduc - Choron - Dijonnaise - Beurre Maître d'Hôtel 3,00 €
- . Jambonneau grillé sauce dijonnaise (moutarde à l'ancienne) 24,00 €
- . Escalope de porc panée gratinée" à la façon du Chef" 25,00 €  
Sauce bolognaise, crème fraîche et tranche de jambon (20 minutes d'attente)
- . Escalope de porc panée - Sauce Champignons-crème 23,00 €

## LES PLATS BRASSERIE

- . Boulettes Maison à la liégeoise 19,00 €  
Frites fraîches et salade composée
- . Boulettes Maison sauce tomate "à la façon de Bonne Maman" 18,00 €  
Frites fraîches et salade composée
- . Vol-au-vent de poule de plein air 21,00 €  
Petites boulettes de veau, champignons
- . Parmentier d'effiloché de canard confit aux échalotes et ciboulette 26,00 €  
Purée de pommes de terre à la graisse de canard. Salade de mâche, vinaigrette aux herbes

. Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches, pommes grenailles, purée à la graisse de canard, pâtes ou riz (au choix)

## LES PÂTES

- . Girasoli farcis ricotta et truffe 22,00 €  
Sauce tartufata, Jambon de Parme, Parmesan et roquette
- . Lasagnes Maison gratinées à la crème fraîche 21,00 €
- . Spaghetti Bolognaise Maison "à la façon de Nanou" 18,00 €  
Viande hachée de la boucherie de La ferme
- . Rigatoni Carbonara 18,00 €  
Lardons, crème fraîche, échalotes, Parmesan, Poivre noir
- . Spaghetti aux scampis, sauce bisque tomatée au Cognac et crème fraîche 23,00 €
- . Ravioles fraîches de sole et crevettes grises - 5 pièces 25,00 €  
Beurre blanc aux échalotes, crevettes et ciboulette
- . Ravioles fraîches de foie gras et cèpes - 5 pièces 27,00 €  
Sauce crémée aux cèpes et vin blanc - Coppa grillée



## LES POISSONS

- . Pavé de saumon sauce Choron (Béarnaise tomatée) 25,00 €  
Tomate rôtie aux herbes, salade - Pommes grenailles OU frites
- . Grosses gambas grillées aux herbes fraîches et baies roses - 6 pièces 26,00 €  
Sauce tartare Maison, salade multicolore

## POUR LES ENFANTS (- DE 12 ANS)

- . Spaghetti bolognaise Maison 13,00 €
- . Rigatoni carbonara 13,00 €
- . Boulette Maison, sauce tomate "à la façon de Bonne Maman" 13,00 €

## ASTUCES "ANTI-GASPI"

- . Vous n'avez pas terminé et souhaitez emporter le reste de votre repas ???  
Nous vous proposons de le réchauffer chez vous dans un contenant adapté
- . Vous n'aimez ou ne mangerez pas la petite salade de crudités qui accompagne votre plat ???  
Signalez-le au moment de votre commande, cela évitera qu'elle finisse entière à la poubelle ... merci!

## LES DESSERTS

- . Tarte Tatin Maison caramélisée à la cassonade brune et cannelle 10,00 €  
Glace vanille artisanale
- . Mousse au chocolat belge "Callebaut 811" - Chantilly 8,00 €
- . Tiramisu "Breton" - Compotée de pommes au caramel beurre salé 10,00 €  
Biscuit sablé à la fleur de sel - Crème légère Mascarpone
- . Véritable dame blanche (ou noire) au chocolat chaud 9,00 €
- . Brésilienne (vanille, moka, caramel, noisettes brésiliennes) 9,00 €
- . Assortiment de sorbets aux fruits "de Chez Nous" (Fraise, poire, cassis) 9,00 €
- . Colonel (2 boules de sorbet citron vert arrosées de Vodka) 11,00 €
- . Profiteroles glacées au chocolat chaud 9,00 €
- . Crème brûlée à la vanille de Madagascar et sucre roux de canne 8,00 €



La cuisine est ouverte du mardi au vendredi de 12h00 à 14h00 et du mardi au samedi de 18h00 à 21h30.

Afin de respecter pour notre personnel un temps de repos entre deux services, nous vous demandons de libérer l'espace au plus tard à 15h30 lors du service de midi et 23h00 lors du service du soir soir.

## BULLES

. Coupe de Cava brut MUSA	8,00 €
. Bouteille de Cava brut MUSA	35,00 €
. Bouteille de Champagne "BRUT Tradition"	65,00 €

100% Pinot Noir - Macquart - Lorette

## GIN TONIC

. Classique	10,00 €
Bombay dry, Royal BLISS Tonic water Citron jaune, Baies de genévrier	
. Hibiscus	11,00 €
Bombay dry, Schweppes Premium Hibiscus Baies de genévrier	
. Méditerranéen	11,00 €
Bombay dry, Fever-tree Mediterranean Tonic Water Concombre, Baies de genévrier	
. Pink Pepper	13,00 €
Gin Hendrick's, Schweppes Premium Pink Pepper Poivre noir du Moulin, Baies de poivre rose	
. Gin Tanqueray SANS ALCOOL	10,00 €
Gin Tanqueray Zéro % à agrémenter à votre guise selon les mix proposés sur notre carte	
. Gin de saison	12,00 €
Découvrez notre création "DE SAISON" En accord avec les saveurs type de chaque moment de l'année!	
. Gin belge "ARDUENNA"	14,00 €
Arduenna Gin, Fever-tree Mediterranean Tonic Water Romarin, Baies de Genévrier S'inspirant de l'élégance et de la fraîcheur de l'Ardenne, Arduenna est un gin de première qualité, 100% biologique et distillé par une des plus anciennes distilleries de Belgique.	



## ALCOOLS - DIGESTIFS

. Poire Cognac	8,00 €
. Limoncello	8,00 €
. Eau de Villée	9,00 €
. Grappa	8,00 €
. Amaretto / Cointreau	8,00 €
. Baileys / Grand Marnier	8,00 €
. Cognac Bellevue	8,00 €
. Calvados	8,00 €

## APÉRITIFS

. Apéritif Maison (Safari, vin blanc, orange)	8,00 €
. Kir Royal	9,00 €
. Kir au vin blanc	6,00 €
. Pisang / Safari / Malibu / Batida	6,00 €
. Porto / Pineau des Charentes / Martini	6,00 €
. Campari / Gancia / Suze	6,00 €
. Bacardi / Capitain Morgan	6,00 €
. Vodka Smirnoff	6,00 €
. Ricard	6,00 €
. Picon vin blanc	7,00 €
. Picon bière 33cl	7,00 €
. J&B	7,00 €
. Jack Daniels	8,00 €
. Get 27	6,00 €
. Funny Pisang sans alcool	5,00 €
. Funny Campari sans alcool	5,00 €
Accompagnement soft (tonic, coca, jus de fruits)	2,00 €

## COCKTAILS

. Pina Colada	12,00 €
Rhum blanc Bacardi, Malibu, Jus d'ananas	
. Cuba Libre	10,00 €
Rhum brun Capitain Morgan, Citron vert, Coca-Cola	
. Cocktail Louise	11,00 €
Cava, Cointreau, citron vert, jus d'orange	
. Moscow Mule	11,00 €
Servi dans une tasse en cuivre Vodka, Schweppes premium Ginger Beer-Chili, Citron vert, Menthe	
. Apéro Spritz	9,00 €
Apéro, Prosecco, Soda, Orange	
. "Eau de Villée Spritz"	10,00 €
Eau de Villée, Prosecco, Soda, Citron vert	

## RHUMS DE DÉGUSTATION

. Rhum Dom Papa	11,00 €
. Rhum Trois Rivières Ambré	10,00 €
. Rhum Avana Club Especial	10,00 €

## MAISON M. HAEGELINS

. Poire Williams	12,00 €
. Mirabelle	12,00 €
. Framboise	12,00 €

## BOISSONS SOFT

. Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	3,00 €
. Fanta / Sprite	3,00 €
. Chaudfontaine 1/4 l - plate ou gazeuse	2,50 €
. Chaudfontaine 1/2 l - plate ou gazeuse	4,50 €
. Chaudfontaine 1 litre - plate ou gazeuse	7,00 €
. Perrier / Perrier Citron	3,50 €
. Orangina	3,50 €
. Fuze Tea pétillant / Peach Hibiscus / Green	3,50 €
. Minut Maid Orange / Ananas / Tomate	3,50 €
. Minut Maid Pomme-cerise / Pomme	3,50 €

## BIÈRES AU FÛT

. Stella Artois 25 cl	3,00 €
. Stella Artois 33 cl	4,00 €
. Stella Artois 50 cl	5,00 €
. Triple Karmeliet 25 Cl	3,50 €
. Triple Karmeliet 33 cl	5,00 €
. Leffe Blonde 33 cl	5,00 €
. La Chatte Blanche 25cl	4,00 €
. La Chatte Triple 33 cl	6,00 €

## BIÈRES RÉGIONALES

. Rochehaut blonde	5,00 €
. Rochehaut fruits rouges	5,00 €
. Chouffe blonde / Chouffe Cherry	5,00 €
. La Chatte blonde	5,00 €
. La Corne du Bois des Pendus blonde	5,00 €
. La Corne du Bois des Pendus triple (Blonde)	6,00 €
. Lupulus Hopera (Ambrée)	5,00 €
. Lupulus Organicus	5,00 €

## BIÈRES BOUTEILLES

. Stella Zéro	3,00 €
. Carlsberg / Carlsberg Zéro	4,00 €
. Desperados (avec citron vert)	5,00 €
. Duvel (Blonde)	5,00 €
. Duvel Citra Hop (IPA)	5,00 €
. Liefmans Fruitesse / Zéro (servie avec glace)	3,50 €
. Leffe Ruby (Fruitée)	5,00 €

## BOISSONS CHAUDES

. Café / Espresso / Décaféiné	3,00 €
. Double espresso	4,00 €
. Capuccino Chantilly	3,50 €
. Capuccino Mousse de lait	3,50 €
. Capuccino "Saveur Noisette" Mousse de lait	4,00 €
. Chocolat chaud Maison	4,00 €
. Noisette Coffee (Liqueur artisanale de noisette)	10,00 €
. Bayles Coffee (Baileys Irish Cream)	9,00 €
. French Coffee (Cognac ou Grand-Marnier)	9,00 €
. Irish Coffee (William Lawson)	9,00 €
. Italian Coffee (Amaretto)	9,00 €

THÉS  Teatower®  
TASTE THE WORLD

. Oasis du Désert	3,50 €
Thé vert parfumé - Menthe	
. Vert Jasmin	3,50 €
Thé vert parfumé - Jasmin	
. Green Zest - Bio	3,50 €
Thé vert parfumé - Maté - Citronnelle	
. La lampe Merveilleuse	3,50 €
Thé noir parfumé - Cerise - Jasmin	
. Earl Grey Supérieur	3,50 €
Thé noir parfumé - Bergamote	
. Silhouette	3,50 €
Infusion de maté - Menthe - Epices	
. Etoiles Filantes	3,50 €
Infusion de Rooibos - Vanille - Cannelle	
. Le Panier de Grand-Maman	3,50 €
Infusion de fruits - Fraise - Mûre	



## TRAPPISTES

. Orval (Ambrée)	5,00 €
. Chimay bleue (Brune)	5,00 €
. Trappe blonde (Blonde)	5,00 €
. Trappe double (Brune)	5,00 €
. Trappe Isid'Or (Ambrée)	5,00 €
. Westmalle triple (Blonde)	5,00 €
. Rochefort 8° (Brune)	6,00 €

## NOTRE SÉLECTION DE VINS...

### VINS ROUGES

. Alsace - Pinot Noir - Joseph Cattin 32,00 €

Robe pourpre, beaux reflets violets. Nez expressif de fruits rouges et de cerises noires. Tanins soyeux, notes de fruits rouges gourmands.

. Loire - St Nicolas de Bourgueil - Dom. Jamet 35,00 €

Bouquet fruité intense. Equilibre en bouche remarquable, Un palais plein et rond. Se déguste également.

. Bordeaux - Esprit de Bertinerie - 1ère C. de Blaye 34,00 €

Vin de caractère, souple et généreux, fruité et gouleyant.

. Côtes du Rhône "Montjau Réserve" BIO 30,00 €

Grenache, Syrah, Carignan, mourvèdre. Robe pourpre, arômes expressifs d'épices et de réglisse. Attaque ronde et ample.

. Côtes du Rhône - Crozes Hermitage - BIO 45,00 €

Domaine Entrefaux

Fruits rouge et noirs soulignés d'épices et de café. Rondeur et structure sur une belle ligne aromatique.

. Côtes du Rhône - Vacqueyras - D. Grand Prieur 45,00 €

Robe pourpre, profonde. Fruits cuits. Bouche ronde et puissante. Notes épicées (muscade, thym, poivre). Arômes de cerise et de réglisse en finale.

. Bourgogne - Maranges- Aurore Bachelet 48,00 €

Jolie robe pourpre. Notes de griotte. Belle bouche, arômes de sous-bois et de framboise. 100% Pinot Noir typé.

. Bourgogne - Maranges 1er cru "Les Clos Roussots" 55,00 €

Aurore Bachelet

Vin puissant qui allie fermeté et rondeur, notes de petits fruits comme la framboise. Bouche fraîche et réglissée, légèrement grasse, tanins lisses et soyeux.

### VIN ROSÉ

. Rhône - Tavel La Dame Rousse - La Mordorée 39,00 €

Grande élégance, robe d'une belle limpidité. Au nez, cassis, mûre et fraise. Approche d'une remarquable intensité. Bouche ample, puissante, riche et longue soutenue par une fraîcheur parfaitement dosée.

# Le vin

console les tristes,  
rajeunit les vieux,  
inspire les jeunes.

### SÉLECTIONS "MAISON"

. "Les Amourettes" Blanc - Rouge - Rosé

Languedoc. Vins charnus, onctueux et expressifs

=> Le verre : 5,00 €

=> Le pichet 1/4 : 8,50 €

=> Le pichet 1/2 : 17,00 €

=> La bouteille : 25,00 €

. "Clos des Roques" Famille Gastou- Rouge

BIO

Minervois. Macération longue, élevé en fûts de chêne

=> Le verre : 7,00 €

=> La bouteille : 32,00 €

. "Casse- Croûte" - Château Maris - Blanc-Rouge

BIO

Languedoc. Grenache-Viognier (blanc) - Merlot-Syrah (rouge)

=> Le verre : 8,00 €

=> La bouteille : 34,00 €

### VINS BLANCS

. Alsace - Pinot Gris - Domaine Joseph Cattin

32,00€

Robe dorée intense. Arômes floraux et briochés.

Notes toastées, arômes de raisins secs. Attaque charnue, équilibrée, fin de bouche fraîche et délicate.

. Loire - Sancerre - Les Terroirs

45,00€

Arômes de fruits blancs (poire, pêche), notes de mangue et d'ananas, nez intense. Le gras et la fraîcheur s'harmonisent très bien, jusqu'à une finale saline, un peu épicée.

. Bourgogne - Chardonnay - Domaine Bachelet

42,00€

Robe brillante de couleur jaune, reflets verts. Nez brioché et boisé. Bouche harmonieuse avec une belle rémanence.

. Maranges 1er cru La Fuisse - Domaine Bachelet

55,00€

Robe brillante jaune pâle, nez vif aux notes légèrement acidulées. Belle structure avec une délicate minéralité en finale.