



## BIENVENUE !!!

Nous vous invitons à découvrir notre carte... L'identité du **Café Louise**, le "fait Maison" et l'esprit Brasserie y trouvent toute leur place ! Elle changera au fil des saisons, de nos humeurs et des produits que nous allons mettre à l'honneur. Une bonne découverte... et un agréable moment chez nous... c'est tout ce que nous vous souhaitons !!!  
La cuisine est ouverte du mardi au vendredi de 12h00 à 14h00 et du mardi au samedi de 18h00 à 21h00.

## 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 homard aux petits légumes<br>Bisque de langoustines montée au beurre demi-sel           | 3 pièces : 18,00 € - 5 pièces : 25,00 € |
| . Croquettes artisanales au fromage d'Orval<br>Salade fraîcheur et chips de jambon d'Ardenne                   | 2 pièces : 15,00 € - 3 pièces : 20,00 € |
| . Cassolette de scampis au beurre d'ail Maison   | 6 pièces : 16,00 € - 9 pièces : 22,00 € |
| . Croustillant de Brie de Meaux au miel et au thym<br>Salade croquante et vinaigrette à l'huile de noix        | 16,00 €                                 |
| . Grosses gambas grillées aux herbes fraîches<br>Salade composée, sauce tartare Maison à l'ail et fines herbes | 4 pièces : 16,00 € - 6 pièces : 24,00 € |
| . Petite soupe de poissons, filet de rouget et scampis<br>Rouille et croûtons à l'ail                          | 17,00 €                                 |



- . Toutes nos entrées servies en "portion plat" sont accompagnées de frites, 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 au poulet grillé<br>Iceberg, croûtons, copeaux de Parmesan, œuf mollet, oignons rouges, sauce César | 19,00 € |
| . Corolle croquante de frisée aux lardons au vinaigre de framboises et œuf mollet  | 19,00 € |



## LES VIANDES



- . **Tartare de boeuf à l'italienne coupé au couteau** 23,00 €  
Pesto Maison, huile d'olive, pignons de pin, roquette, crème de Balsamique
- . **Pavé de boeuf grillé nature - Premier choix (300gr)** 24,00 €  
Frites fraîches et salade composée
- . **Entrecôte de boeuf irlandaise grillée nature (320gr)** 28,00 €  
Frites fraîches et salade composée
- . **Sauce au choix : Poivre vert - Archiduc - Choron - Dijonnaise** 3,00 €
- . **Beurre Maître d'hôtel** 2,00 €
- . **Jambonneau grillé sauce dijonnaise (moutarde à l'ancienne)** 23,00 €  
Frites fraîches et salade composée
- . **Escalope de porc panée gratinée" à la façon du Chef"** 24,00 €  
Sauce bolognaise, crème fraîche et tranche de jambon (20 minutes d'attente)
- . **Escalope de porc panée - Sauce Champignons-crème** 22,00 €



## LES PLATS MIJOTÉS



- . **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
- . **Traditionnelle blanquette de veau à l'ancienne** 23,00 €  
Champignons, carottes fondantes. Frites OU riz pilaf
- . **Vol-au-vent de poule de plein air** 21,00 €  
Petites boulettes de veau, champignons. Frites OU riz pilaf
- . **Choucroute Maison cuite à la graisse de canard** 23,00 €  
Jambonneau, saucisses de Francfort, saucisse polonaise. Purée au beurre



## LES PÂTES



- . **Ravioles fraîches farcies ricotta et truffe** 22,00 €  
Sauce tartufata, Jambon de Parme, Parmesan et roquette
- . **Lasagnes Maison gratinées à la crème fraîche** 19,00 €
- . **Spaghetti Bolognaise Maison "à la façon de Nanou"** 18,00 €  
Viande hachée de la boucherie de La ferme
- . **Spaghetti OU Rigatoni carbonara** 18,00 €  
Lardons, crème fraîche, échalotes
- . **Rigatoni aux scampis** 23,00 €  
Sauce bisque, tomates et crème fraîche au Cognac





## LE FROMAGE FONDU



. Camembert fermier au thym et miel - servi chaud

22,00 €

Chiffonnade de jambon d'Ardennes, pommes de terre grenailles. Beurre Maitre d'hôtel, salade composée



## 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 €



## LES DESSERTS



. Moelleux au chocolat intense. Glace pistache artisanale

9,00 €

. Tarte Tatin Maison, glace vanille artisanale

9,00 €

. La Mousse au chocolat belge et chantilly

8,00 €

. Le Tiramisu aux pommes, caramel au beurre salé et palets bretons

9,00 €

. Véritable dame blanche (ou noire) au chocolat chaud

9,00 €

. Brésilienne (vanille, moka, caramel, noisettes brésiliennes)

9,00 €

. Sorbet artisanal (citron, mangue, framboise) - 3 boules au choix

9,00 €

. Colonel (2 boules de sorbet citron arrosées de Vodka)

11,00 €

. Profiteroles glacées au chocolat chaud

9,00 €

. Crêpes Mikado (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

9,00 €

. Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier, glace vanille

11,00 €

. Crème brûlée au sucre de canne

8,00 €



## BULLES

. Coupe de Cava MUSA	8,00 €
. Bouteille de Cava MUSA	35,00 €
. Bouteille de Champagne "tradition"	65,00 €



## POUR GRIGNOTER

. Portion de fromage	6,00 €
. Salami à la truffe (100 gr)	8,00 €
. Mini croquettes de fromage artisanales (10 pièces)	12,00 €
. Mini croquettes de crevettes artisanales (10 pièces)	16,00 €

## GIN TONIC

. Classique	10,00 €
Bombay dry, Nordic Tonic, citron	
. Hibiscus	11,00 €
Bombay dry, Premium Hibiscus, poivre rose	
. Méditerranéen	11,00 €
Bombay dry, Mediterranean Tonic, baies de genévrier	
. Pink Pepper	13,00 €
Hendrick's Gin, Premium Pink Pepper, poivre rose	
. Gin herbacé SANS ALCOOL	10,00 €
Gin sans alcool aux herbes, Nordic Tonic, baies de genévrier	

## ALCOOLS

. Poire Cognac	8,00 €
. Limoncello	8,00 €
. Eau de Villée	8,00 €
. Grappa	8,00 €
. J&B	6,00 €
. Amaretto / Cointreau	8,00 €
. Baileys / Grand Marnier	8,00 €
. Jack Daniels	7,00 €
. Rhum Dom Papa	11,00 €
. 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 €
. Apéro Spritz	9,00 €
. Intemporia Spritz (citron vert)	10,00 €
. 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	6,00 €
. Get 27	6,00 €
. Funny Pisang sans alcool	5,00 €
. Funny Campari sans alcool	5,00 €

Accompagnement soft (tonic, coca, jus de fruits) 1,50 €

## COCKTAILS

. Pina Colada	12,00 €
. Cuba Libre	10,00 €
. Cocktail Louise	10,00 €

Accompagnement soft (tonic, coca, jus de fruits) 1,50 €

## VIEUX WHISKIES

. Cragganmore 12 ans d'âge	12,00 €
. Oban 14 ans d'âge	14,00 €
. Dalwhinnie 15 ans d'âge	12,00 €

## MAISON M. HAEGELINS

. Poire Williams	11,00 €
. Mirabelle	11,00 €
. Framboise	11,00 €
. Marc de Gewurztraminer	11,00 €



## BOISSONS SOFT

. Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	2,50 €
. Fanta / Sprite	2,50 €
. 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	3,00 €
. Minut Maid Orange / Ananas / Tomate	3,00 €
. Minut Maid Pomme-cerise / Pomme	3,00 €



## BOISSONS CHAUDES

. Café / Espresso / Décaféiné	3,00 €
. Double espresso	4,00 €
. Capuccino Chantilly	3,50 €
. Capuccino Mousse de lait	3,50 €
. Cécémel chaud	3,50 €
. Noisette Coffee (liqueur artisanale de noisette)	10,00 €
. Bayles Coffee	9,00 €
. French Coffee (Cognac ou Grand-Marnier)	9,00 €
. Irish Coffee (J&B)	9,00 €
. Italian Coffee (Amaretto)	9,00 €

## 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/ Leffe Ruby 33 cl	4,50 €
. Découvrez aussi la bière du moment au fût!	

## BIÈRES RÉGIONALES

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

## BIÈRES BOUTEILLES

. Jupiler Zéro	3,00 €
. Carlsberg / Carlsberg Zéro	4,00 €
. Desperados	5,00 €
. Duvel / Citra Hop IPA	5,00 €
. Gueuze Bellevue	3,50 €
. Hoegaarden blanche	3,50 €
. Liefmans Fruitesse / Zéro (servie avec glace)	3,50 €
. Leffe brune	4,50 €

## THÉS

. 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	5,00 €
. Chimay blanche / Chimay bleue	5,00 €
. Trappe blonde / Trappe double	5,00 €
. Trappe triple / Trappe quadruple	5,00 €
. Trappe Isid'Or	5,00 €
. Westmalle double / Westmalle triple	5,00 €
. Rochefort 8°	6,00 €
. Rochefort 10°	7,00 €



## NOTRE SÉLECTION DE VINS...

A découvrir sans modération... juste pour le plaisir!



“Le vin  
console les tristes,  
rajeunit les vieux,  
inspire les jeunes.”

## VINS ROUGES

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

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

. Loire - St Nicolas de Bourgueil - Dom. Jamet 34,00 €

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

. Bordeaux - Esprit de Bertinerie - Tère C. de Blaye 32,00 €

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

. Côtes du Rhône « Montjau Réserve » 29,00 €

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

. Côtes du Rhône - Crozes Hermitage - D. Entrefaux 45,00 €

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 44,00 €

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

. Bourgogne - Côte de Beaune - Dom. Bachelet 46,00 €

Hautes Côtes de Beaune. Jolie robe pourpre. Notes de griotte. Belle bouche, arômes de sous-bois et de framboise. Pinot Noir typé.

. Bourgogne - Maranges 1er cru « La Fuissière » 55,00 €

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

. Bourgogne - Santenay - Dom. Bachelet 57,00€

Robe de couleur rubis. Nez aux notes de petits fruits rouges. Attaque ferme et puissante avec une belle structure et un très bon équilibre.



## 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.



## SÉLECTIONS "MAISON"

. "Les Amourettes" Blanc - Rouge - Rosé

Languedoc. Vins charnus, onctueux et expressifs

=> Le verre : 5,00 €

=> 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 €

### Au pichet

. "Le Cellier des Chartreux" Blanc-Rouge-Rosé

Vins issus de la sélection de différents cépages.

=> Le 1/4 : 6,00 €

=> Le 1/2 : 12,00€

## 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 Dom V. Bachelet 42,00€

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

. Maranges 1er cru - La Fuissière - Dom V. Bachelet 55,00€

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