



La carte...

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 locaux 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.



CAFE LOUISE
BRASSERIE - RESTAURANT



Les entrées



Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe Roquette, pignons de pin, parmesan	15,00€
Croquettes de crevettes grises artisanales Petite bisque de crustacés	17,00€
Tomates Coeur de Boeuf et mozzarella "Buffl'ardenne" BIO Huile d'olive, basilic, pesto de tomates <small>Fromagerie située à Neufchâteau produisant une mozzarella 100% lait de bufflonnes Belges BIO</small>	17,00€
Croquettes au fromage d'Orval Salade fraîcheur et chips de jambon d'Ardennes	14,00€
Croustillant de Camembert fermier au miel et au thym Salade croquante, noix	14,00€
Cassolette de scampis au beurre d'ail Maison	16,00€
Toutes nos entrées peuvent être servies en "portion plat" Avec accompagnement au choix (frites, pâtes, riz)	6,00€
Supplément frites Maison (par personne)	3,00€



Les pâtes



Pappardelles à la crème de truffe noire Jambon de Parme, Parmesan et roquette	19,00€
Lasagnes Maison gratinées à la crème fraîche	17,00€
Spaghetti Bolognese Maison Viande hachée de la boucherie de La ferme	15,00€
Spaghetti carbonara Lardons, crème fraîche, échalotes	16,00€
Rigatoni aux calamars Sauce aux tomates fraîches et ail grillé	19,00€



Les viandes



Tartare de Boeuf à l'Italienne coupé au couteau	20,00€
Pesto, huile d'olive, pignons de pin, roquette, crème de Balsamique	
Boulettes Maison à la liégeoises, frites, salade	16,00€
Boulettes Maison sauce tomates, frites, salade	16,00€
Steak de boeuf grillé nature	22,00€
1er choix - Environ 300gr (Boucherie de la Ferme)	
Entrecôte de boeuf Irlandaise grillée nature	26,00€
. Sauce au choix : Poivre vert - Archiduc - Choron	3,00€
Beurre Maître d'hôtel	2,00€
Traditionnelle blanquette de veau à l'ancienne	20,00€
Champignons, carottes fondantes. Riz Pilaf ou frites	
Escalope de porc panée " à la façon du Chef"	22,00€
Sauce bolognaise, crème fraîche et tranche de jambon - gratinée	
Escalope de porc panée - Sauce Champignons - crème	20,00€



Salades -Poissons



Soupe de poissons, rouille et croûtons Cabillaud, rouget, scampis - Fromage râpé	22,00€
Salade de chèvre chaud au miel de fleurs Mesclun de salades, pain grillé	17,00€
Véritable salade César Poulet grillé, croûtons, copeaux de Parmesan, oeuf mollet	17,00€
Salade de scampis grillés au pesto rouge Mesclun, iceberg, croûtons, dressing Thousand Islands	19,00€
Supplément frites Maison (par personne)	3,00€

Pour les enfants (- de 12 ans)

Spaghetti bolognaise Maison	11,00€
Rigatoni Carbonara	11,00€
Boulette Maison, sauce tomate, frites	11,00€



Les desserts



Fondant au chocolat Maison	9,00€
Glace pistache artisanale	
Tarte Tatin Maison	9,00€
Glace vanille artisanale	
Tiramisu aux framboises et brisures de spéculoos	9,00€
Véritable dame blanche au chocolat chaud	9,00€
Véritable dame noire au chocolat chaud	9,00€
Sorbet artisanal du moment	9,00€
Glace enfant (2 boules + chantilly)	6,00€