



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	16,00€
Croquettes de crevettes grises artisanales Petite bisque de crustacés, salade et crevettes grises	18,00€
Salade périgourdine - Vinaigrette à l'huile de noix et truffe Magret fumé, gésiers confits, terrine foie gras & effiloché de canard	17,00€
Croquettes artisanales au fromage d'Orval Salade fraîcheur et chips de jambon d'Ardenne	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



CAFE LOUISE
BRASSERIE - RESTAURANT

Pappardelles à la crème de truffe noire Jambon de Parme, Parmesan et roquette	20,00€
Lasagnes Maison gratinées à la crème fraîche	17,00€
Spaghetti Bolognaise Maison Viande hachée de la boucherie de La ferme	16,00€
Spaghetti OU Rigatoni carbonara Lardons, crème fraîche, échalotes	16,00€
Rigatoni aux scampis Sauce bisque, tomates et crème fraîche au Cognac	20,00€



Les viandes



Tartare de Boeuf à l'Italienne coupé au couteau	21,00€
Pesto, huile d'olive, pignons de pin, roquette, crème de Balsamique	
Boulettes Maison à la liégeoises, frites, salade	17,00€
Boulettes Maison sauce tomates, frites, salade	16,00€
Pavé de boeuf grillé nature	23,00€
1er choix - Environ 300gr (Boucherie de la Ferme)	
Entrecôte de boeuf Irlandaise grillée nature	27,00€
. Sauce au choix : Poivre vert - Archiduc - Choron	3,00€
Beurre Maître d'hôtel	2,00€
Traditionnelle blanquette de veau à l'ancienne	21,00€
Champignons, carottes fondantes. Riz Pilaf ou frites	
Escalope de porc panée " à la façon du Chef"	23,00€
Sauce bolognaise, crème fraîche et tranche de jambon - gratinée	
Escalope de porc panée - Sauce Champignons - crème	21,00€



Salades - Poissons



CAFE LOUISE
BRASSERIE - RESTAURANT

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	18,00€
Véritable salade César Poulet grillé, croûtons, copeaux de Parmesan, oeuf mollet	18,00€
Salade de scampis grillés au pesto rouge Mesclun, iceberg, croûtons, dressing Thousand Islands	20,00€
Supplément frites Maison (par personne)	3,00€

Pour les enfants (- de 12 ans)

Spaghetti bolognaise Maison	12,00€
Rigatoni Carbonara	12,00€
Boulette Maison, sauce tomate, frites	12,00€



Les desserts



Fondant au chocolat Maison Glace pistache artisanale	9,00€
Tarte Tatin Maison Glace vanille artisanale	9,00€
Tiramisu aux pommes confites, spéculoos et caramel au beurre salé	9,00€
Véritable dame blanche au chocolat chaud	9,00€
Véritable dame noire au chocolat chaud	9,00€
Sorbet artisanal du moment	9,00€
Profiteroles glacées au chocolat chaud	9,00€
Glace enfant (2 boules + chantilly)	6,00€



NOS SUGGESTIONS D'HIVER

Les Entrées ...

- Ravioles fraîches de homard aux petits légumes 18,00€
Bisque de langoustines montée au beurre demi-sel

- Foie gras de canard Maison au poivre de Sichouan, cuit au torchon 18,00€
Chutney pomme-vanille-gingembre. Pain toasté

Les Plats ...

- Choucroute garnie, cuite à la graisse de canard 20,00€
Saucisses de Francfort, jambonneau, saucisse polonaise
Purée de pommes de terre

- Jambonneau sauce Dijonnaise (moutarde à l'ancienne) 20,00€
Frites et salade composée

- Camembert fermier au thym servi chaud 19,00€
Chiffonnade de jambon d'Ardennes, pommes grenailles "BMH", salade

- Vol-au-vent de poule de plein air 19,00€
Petites boulettes de veau, champignons. Frites OU riz pilaf

- Traditionnelles roulades de chicons au gratin 16,00€
Purée de pommes de terre OU frites

Le Dessert du moment ...

- Mousse au chocolat belge et chantilly Maison 8,00€

