



CAFE LOUISE RESTAURANT

POUR GRIGNOTER ...

. Assiette de jambon italien à la truffe Roquette, parmesan, crème de balsamique	13,00€
. Mini croquettes de fromages artisanales 10 pièces	13,00€
. Mini croquettes d'effiloché de cochon confit artisanales 10 pièces	14,00€
. Anneaux de calamars frits Sauce tartare Maison, citron	14,00€

LES ENTREES ...

		EN PLAT
. Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe et Tartufata Roquette, pignons de pin, parmesan, crème de balsamique	18,00€	24,00€
. Croquettes de crevettes grises artisanales Petite bisque de crustacés, salade multicolore et crevettes grises	19,00€	26,00€
. Ravioles fraîches de sole et crevettes grises Beurre blanc aux échalotes, crevettes grises, ciboulette	19,00€	28,00€
. Croquettes artisanales au fromage d'Orval Salade fraîcheur et chips de jambon d'Ardennes	17,00€	23,00€
. Cassolette de scampis au beurre d'ail Maison	16,00€	22,00€

Toutes nos entrées servies en "portion plat" sont accompagnées de frites, pâtes, riz pilaf ou pommes de terre grenailles

. Supplément frites Maison ou autre accompagnement (par personne)	3,00€
---	-------

LES SALADES ...

- . Salade de chèvre chaud au miel d'Acacia 23,00€
Chèvre de "La Chèvrerie des Ardennes" dans une feuille de brick, mesclun, noix
- . Véritable Salade César - Poulet grillé aux herbes de Provence 23,00€
Salade Iceberg, croûtons, copeaux de Parmesan, Oeuf mollet, oignons rouges, sauce César
- . Salade de scampis grillés au Pesto rouge Maison 25,00€
Mesclun, iceberg, crudités multicolores, croûtons, crevettes, dressing "Tousand Island"

LES PÂTES ...

- . Girasoli farcis ricotta et truffe 23,00€
Sauce tartufata, Jambon Italien, Parmesan et roquette
- . Lasagnes Maison gratinées à la crème fraîche 22,00€
- . Spaghetti bolognaise Maison à la façon de Nanou 20,00€
Viande hachée porc et boeuf locale "En direct de mon élevage" 
- . Rigatoni "Carbonara à la belge" 20,00€
Lardons, crème fraîche, échalotes, Parmesan, poivre noir
- . Spaghetti aux scampis grillés 24,00€
Sauce bisque tomatée au Cognac et crème fraîche, ail, persil et cébette
- . Ravioles fraîches de sole et crevettes grises 28,00€
Beurre blanc aux échalotes, crevettes grises et ciboulette

-
- . Supplément frites fraîches (par personne) 3,00€
 - . Mayonnaise Maison à la moutarde à l'ancienne 1,00€
 - . Mayonnaise Maison à la truffe 2,00€

Merci d'informer notre personnel de vos éventuelles intolérances alimentaires





LES VIANDES ...

"EN DIRECT DE MON ÉLEVAGE"

Toutes nos viandes bovines proviennent d'une coopérative locale regroupant des agriculteurs passionnés et engagés dans une production de qualité !!!

- Viandes issues de fermes familiales et locales
- Agriculture éco-responsable et respectueuse de l'environnement
- Saveurs authentiques et tracabilité assurée
- Génisse BBB et Limousine BIO



. Tartare de boeuf Limousin préparé à l'italienne et coupé au couteau Pesto Maison, huile d'olive, pignons de pin, Parmesan, roquette, crème de Balsamique	26,00€	
. Pavé de boeuf BBB "En direct de mon élevage" - Premier choix - 300g Frites fraîches et salade multicolore	31,00€	
. Coeur d'entrecôte Rib-Eye Limousine BIO Frites fraîches et salade multicolore	39,00€	
. Sauce Maison au choix Poivre vert - Archiduc - Choron - Dijonnaise - Beurre Maître d'Hôtel	3,00€	
. Tagliata de boeuf BBB "En direct de mon élevage" à la Tartufata Servi bleu et coupé en fines tranches recouvertes d'une préparation à base de truffe et de cèpes Légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons doux), roquette, Parmesan	32,00€	
. Jambonneau grillé sauce dijonnaise (moutarde à l'ancienne)	26,00€	
. Escalope de porc panée et gratinée "à la façon du Chef" Sauce bolognaise Maison, tranche de jambon Magistral, crème fraîche, Emmental	25,00€	
. Escalope de porc panée sauce Champignons, crème, Madère	24,00€	

LES MIJOTÉS DE LOUISE ...

. Boulettes Maison à la liégeoise Frites fraîches et salade multicolore	22,00€	
. Boulettes Maison sauce tomate "à la façon de Bonne Maman" Frites fraîches et salade multicolore	21,00€	
. Vol-au-Vent de poule de plein air Petites boulettes de veau, champignons, feuilleté Maison	23,00€	
. Blanquette de veau Limousin BIO à l'Ancienne Carottes fondantes, champignons, bouillon crémé et légèrement citronné	28,00€	

POISSONS ET CRUSTACÉS ...

- . Pavé de saumon sauce Choron* 27,00€
* Sauce béarnaise légèrement tomatée
Petites tomates rôties aux herbes, salade multicolore, Pommes grenailles ou frites fraîches
 - . Les 6 grosses gambas grillées au beurre d'ail Maison 29,00€
Baies roses, herbes fraîches, sauce tartare Maison
 - . La soupe de poissons 28,00€
Filet de rouget, cabillaud, scampis, crevettes grises
Croûtons à l'ail, rouille, Emmental râpé
-

POUR LES ENFANTS ... (jusqu'à 12 ans)

- . Spaghetti bolognaise Maison 14,00€ 
 - . Rigatoni "Carbonara à la belge" 14,00€
 - . Boulettes Maison sauce tomate "à la façon de Bonne Maman" 14,00€ 
-

ASTUCES ANTI GASPI ...

Vous n'avez pas terminé votre repas et vous souhaitez emporter le reste ???
Nous vous proposons de le réchauffer chez vous dans un contenant adapté

Vous ne mangerez pas la petite salade de crudités qui accompagne votre plat ???
Signalez-le au moment de votre commande, cela évitera qu'elle ne finisse entière à la poubelle

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

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

NOS DESSERTS MAISON ...

- . Mousse au chocolat belge "Callebaut 811" - Chantilly 10,00€
- . Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9,00€
Sucre roux de canne non raffiné
- . Tarte TATIN Maison servie tiède 10,00€
Glace vanille artisanale de la Boulangerie Family de Libin

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS SUGGESTIONS DE DESSERTS MAISON DE SAISON !!!

NOS DESSERTS GLACÉS ...



BOULANGERIE "FAMILY" - LIBIN

Toutes nos glaces proviennent d'une petite boulangerie artisanale située à Libin où Justine et Sylvain travaillent avec amour et savoir-faire des produits de qualité issus de productions locales ou éco-responsables.

Sylvain a suivi le parcours de boulanger chez les Compagnons du Devoir, une formation d'excellence alliant savoir-faire traditionnel et amour de son métier.

- . Véritable dame blanche au chocolat chaud "CALLEBAUT 811", chantilly 12,00€
Glace Vanille : Lait de la ferme Ferrauche (Libin), oeufs des Petelles, vanille bourbon de Madagascar
- . Coupe caramel beurre salé, pommes caramélisées, nougatine 12,00€
Coulis de caramel au beurre salé Maison
Glace caramel au beurre salé : Lait de la Ferme Ferrauche (Libin), oeufs des Petelles
- . Coupe noisettes , sauce chocolat chaud, noisettes torréfiées et caramélisées 12,00€
Glace noisettes : Lait de la Ferme Ferrauche (Libin), oeufs des Petelles, pâte pure de noisette Agronuts
- . Sorbet artisanal aux fraises (2 boules), brunoise de fraises au basilic 10,00€
Sorbet plein fruit - 60% de fraises
- . Coupe Colonel 12,00€
2 boules de sorbet artisanal citron vert arrosées de Vodka
- . Coupe JUNIOR (2 boules au choix + chantilly) 8,00€
Vanille - Chocolat - Caramel salé - Noisettes

GINs ...

- . TANQUERAY 8,50€
Gin London dry renommé, caractérisé par un goût équilibré et vif, marqué par des notes classiques de genièvre, d'agrumes et d'épices
- . HENDRICK'S 11,00€
Gin écossais unique et délicat, infusé avec des ingrédients insolites comme la rose et le concombre, offrant une saveur florale et fraîche
- . PANDA organic gin 10,00€
Gin 100% BIO, distillé et mis en bouteille en Belgique. Premier gin au monde à contenir des litchis complétés par la cerise, le zeste d'orange, le basilic, le romarin, la badiane chinoise, les baies de genièvre et l'eau pure des Hautes Fagnes
- . ARDUENNA organic gin 11,00€
Gin artisanal belge 100% BIO, inspiré par les forêts d'Ardenne. Riche et boisé, avec des notes épicées de sapin, de mirabelles et de sureau, il reflète la diversité de la nature sauvage
- . TANQUERAY 0% (sans alcool) 7,50€
- . ARDUENNA organic gin 0% (sans alcool) 10,00€
- . TONIC "Schweppes Sélection" 3,50€
 - . HIBISCUS
 - . GINGER BEER & CHILI
 - . WHITE PEACH & ELDERFLOWER
 - . PINK PEPPER
 - . BASIL & SICILIAN LEMON

COCKTAILS ...

- . Pina Colada 12,00€
Rhum blanc Bacardi, Malibu, Jus d'ananas 
- . Cuba Libre 10,00€
Rhum brun Captain Morgan, Citron vert, Coca-Cola 
- . Cocktail Louise 12,00€
Cava, Cointreau, citron vert, jus d'orange 
- . Moscow Mule 12,00€
Servi dans une tasse en cuivre
Vodka, Schweppes premium Ginger Beer-Chili, Citron vert, Menthe 

COCKTAILS ...

. MULE B (Eau de Villée de la Distillerie de Biercée)

Servi dans une tasse en cuivre

Eau de Villée, Schweppes Premium Ginger Beer-Chili, Citron vert, Orange séchée



12,00€

. Apérol Spritz

Apérol, Prosecco, Soda, tranche d'orange



9,00€

. Hugo Spritz

Saint-Germain (liqueur de fleurs de sureau), Prosecco, soda, citron vert



11,00€

. Passion Star Martini

Liqueur de Passion, Vodka, Citron vert, Jus de passion, Sirop de Vanille, Shot de Prosecco



14,00€

. Espresso Martini

Espresso, Kahlúa, vodka, sucre de canne



12,00€

. Negroni

Campari, Gin, Martini rouge, orange fraîche



14,00€

APÉRITIFS ...

. Apéritif Maison (Safari, vin blanc, rondelle d'orange)

9,00€

. Kir Royal

9,00€

. Kir au vin blanc

7,00€

. Pisang / Safari / Malibu / Batida / Campari

6,00€

. Porto / Pineau des Charentes / Martini

6,00€

. Bacardi / Captain Morgan

7,00€

. Vodka Smirnoff

6,00€

. Ricard

6,00€

. Picon vin blanc / Picon bière 33cl

7,00€

. J&B

7,00€

. Jack Daniels

8,00€

. Funny Pisang / Funny Campari sans alcool

5,00€

. Coupe de Cava MUSA brut

8,00€

. Accompagnement soft (tonic, coca, jus de fruits)

2,50€

BOISSONS SOFT ...


Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	3,00€
. Fanta / Sprite	3,00€
. BRU 1/4 l - plate ou gazeuse	3,00€
. BRU 1/2 l - plate ou gazeuse	5,00€
. Perrier / Perrier Citron	4,00€
. Fuze Tea pétillant / Peach Hibiscus / Green	3,50€
. Minut Maid Orange / Ananas / Tomato	3,50€
. Minut Maid Pomme-cerise / Pomme	3,50€
. Tonic Royal Bliss	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 33 cl	6,00€
. St Hubertus triple ambrée 33 cl	6,00€
. St Hubertus triple hop citra 33 cl.	6,00€
. La Chatte Triple 33 cl	6,00€

BIÈRES RÉGIONALES ...

. Orval - 33cl		6,00€
. Rochehaut blonde - 33cl		6,00€
. Rochehaut fruits rouges - 33cl		6,00€
. Rochehaut IPA - 33cl		6,00€
. Chouffe blonde - 33cl		6,00€
. Chouffe Cherry - 33cl		6,00€
. La Chatte blonde - 33 cl (bouteille)		6,00€
. La Chatte triple - 33cl (au fût)		6,00€
. St Hubertus triple blonde - 33cl (bouteille)		6,00€
. St Hubertus blanche - 33cl (bouteille)		6,00€
. St Hubertus triple hop citra - 33cl (au fût)		6,00€
. St Hubertus triple ambrée - 33cl (au fût)		6,00€
. Lupulus Hopera - 33cl (Ambrée)		6,00€
. Lupulus Organicus - 33cl		6,00€

BIÈRES BOUTEILLES ...

. Stella Zéro	3,00€
. Carlsberg / Carlsberg Zéro	4,00€
. Liefmans Fruitesse / Liefmans Fruitesse Zéro ("on the rocks")	4,00€

BOISSONS CHAUDES ...

. Café / Espresso / Décaféiné	3,50€
. Double espresso	4,00€
. Capuccino Chantilly	4,00€
. Capuccino Mousse de lait	4,00€
. Capuccino "Saveur Noisette", Mousse de lait	4,50€
. Latte Macchiato	4,50€
. Chocolat chaud Maison, Chantilly	6,00€

. Jamaican Coffee (Captain Morgan)	11,00€
. Bayles Coffee (Baileys Irish Cream)	11,00€
. French Coffee (Cognac ou Grand-Marnier)	11,00€
. Irish Coffee (William Lawson)	11,00€
. Italian Coffee (Amaretto)	11,00€

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



THÉS ...

- . Oasis du Désert BIO 4,00€
Thé Vert Parfumé Menthe. Une invitation à partager l'hospitalité marocaine
- . Vert Jasmin 4,00€
Thé Vert Parfumé Jasmin. Une balade florale au délicat parfum d'orient
- . Sencha - BIO 4,00€
Thé Vert Nature Végétal - Doux. Une voyage initiatique à l'art du thé asiatique
- . Blue Earl Grey BIO 4,00€
Thé Noir Parfumé Bergamote - Bleuet. La promesse d'un "Tea Time" anglais plus que parfait
- . English Breakfast 4,00€
Thé Noir Nature Tannique - Puissant. Un classique savoureux pour profiter toute la journée

INFUSIONS ...

- . Le panier de grand maman 4,00€
Infusion de Fruits, Fraise - Mûre. Le souvenir nostalgique des saveurs d'enfance
 - . Lady Dodo 4,00€
Infusion de Plantes, Tilleul - Fenouil. Un doux voyage vers le pays de Morphée
 - . Pêche de vigne BIO 4,00€
Rooibos Parfumé Pêche. Une évasion ensoleillée vers la Méditerranée
-

BULLES ...

. "Les Perles de Wallonie" - Domaine du Chenoy - Belgique BIO 50,00€

Créé en 2003, le DOMAINE VITICOLE DU CHENOY est un vignoble belge pionnier et respectueux de son écrin de nature namuroise. Labellisés en viticulture biologique, grâce notamment à l'utilisation de cépages résistants aux maladies.

Issu d'un assemblage des cépages Johanniter, Bronner, Sauvignier gris et Régent cette cuvée « Extra Brut » est unique en son genre. Ses bulles festives à la persistance en bouche tout à fait remarquable vous apporteront, par leurs notes fraîches et délicatement fruitées, un moment précieux rempli de fraîcheur et de pur plaisir.

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 délicate

. Bourgogne - Macon Vergisson - Domaine Rey 42.00€

Un chardonnay issu d'un joli terroir sur les hauts de Vergisson. Vif et très minéral dès le premier nez, la bouche confirme une attaque franche, tendue et joliment fruitée

. Bourgogne - Chardonnay - Domaine Bachelet 48.00€

Robe brillante de couleur jaune, reflets verts. Nez brioché et boisé

Bouche harmonieuse avec une belle rémanence

. Bourgogne - Chablis Domaine de la Meulière 54.00€

Vendanges manuelles, travail soigné, vin fin et élégant. Son bouquet, sa fraîcheur et sa légèreté feront des merveilles.

. Loire - Sancerre - Domaine Sylvain Bailly - 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.

VIN ROSÉ ...

. Rhône - Tavel Château d'Aqueria 39.00€

Structure solide et élégante, les arômes de fruits rouges et d'épices s'expriment pleinement et persistent jusqu'à la note finale dont la fraîcheur remarquable apporte un bel équilibre.



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 36,00€

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

. Bordeaux - Saint-Emilion - La Rose Monturon 38,00€

Une attaque tout en rondeur et souplesse. Les tanins fondus laissent leur place aux fruits noirs, frais et explosifs

. Côtes du Rhône "Montjau Réserve" BIO 32,00€

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

. Côtes du Rhône - Crozes Hermitage BIO 48,00€

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 46,00€

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 52,00€

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

. Bourgogne - Marsannay - Champsalomon - Dom. Collotte 56,00€

Vin profond et riche, raffiné, avec des tanins assez fondus, des notes épicées et des notes de fruits noirs.

SÉLECTIONS MAISON ...

. "LES AMOURETTES" BLANC - ROUGE - ROSÉ

Languedoc. Vins charnus, onctueux et expressifs

. Le verre	6,00€
. Le pichet 1/4	9,00€
. Le pichet 1/2	18,00€
. La bouteille	27,00€

. Découvrez également nos sélection de vins du moment!

Nous avons le bonheur de vous faire découvrir sur nos tableaux un sélection de "vins coup de coeur du moment" que nous proposons au verre ou à la bouteille.
