

ENTRÉES

CARPACCIO ENTRECOTE 14.50

Dungesneden runder entrecote met zwarte knoflook en truffel mayonaise, amandel en Utrechtse oude kaas

COQUILLE 17.50

Gegrilde coquille met gekonfijte tomaat, Italiaanse citroen vinaigrette, Jamon Iberico, beurre-noisette en krokante aardappel

BLOEMKOOI CREMEUX 12.50

Geroosterde bloemkool cremeux met gefrituurde oesterzwammen, ingelegde ui, tomaten chutney en huisgemaakte brioche toast

EPOISSE 14.00

Epoisse crème met roodlof, macadamia en verschillende bereidingen van biet + supplement eendenham 2.50

STEAK TARTAAR 15.50

Gesneden van bavette met klassieke marinade, vadouvan mayonaise, krokante panko en venkelzaad crackers

ZWEZERIK 19.50

Warm voorgerecht met gebakken zwezerik, kip oester, krokante crostini en suprême saus

"CHEFS CHOISE" 10.50

Klassieke Franse soep met gekaramelliseerde uien en Gruyere kaas

LOUIS' LIEVELINGS KINDERMENU

FISH & CHIPS 10.50

Gefrituurde visvingers met friet en appelmoes

SWEET POTATO & NUGGETS 10.50

Zoete aardappel friet met kipnuggets en ketchup

LOUIS' BURGER 12.00

Runderburger met barbecuesaus, sla, tomaat en augurk. Geserveerd met friet

SIDES

PAIN 5.50

SALADE 5.50

Groentesalade

RATATOUILLE 6.00

POMMES 6.50

Keuze uit pommes frites, pommes puree, aardappel kroketjes of krieltjes met boter jus

PLATS PRINCIPAUX

SLIPTONG A LA MEUNIER 25.50 / 31.50

Keuze uit twee of drie stuks
Geserveerd met friet en salade

STEAK FRITES 25.00 / 27.50

Sirloin steak met pepersaus, friet en veldsla
Keuze uit 150 of 250 gram

KIPSATÉ 22.00

Balinese gemarineerde kipsaté van de barbecue, emping krupuk, satésaus en samal matha

LOUIS' BURGER 22.50

100% runderburger of vegaburger op brioche bol met huisgemaakte barbecuesaus, crispy bacon, gesmolten kaas, augurk en pittige 'Nduja'. Geserveerd met verse friet

HAPPY MEAL 27.50

Runderburger met verse friet en een glas champagne

CHEFS CHOICE SPECIALS

TOURNEDOS 34.50

Met bearnaise saus en seizoensgroenten

PARELGORT 19.50

Klassiek gegaarde parelgort met courgette, gremolata, Parmezaanse kaas en Hollandaise

HELE POUSSIN BOERDERIJ 25.50

Geroosterde kip suprême met pommes fondant, mosterd saus en bonenstoof

CHOU FARCI 24.50

Gevulde kool met fijne vulling van cevenne ui en knolselderij, krokant gebakken met linzen salade en gerookte cherry tomaat jus

KALFSWANG 32.50

Met bisque van rivierkreeft, pastinaak crème met karweizaad, knolselderij en krokant van kippenhuid

KABELJAUW 26.50

Gekonfijte kabeljauw met beurre-blanc van Noilly Prat, amandel, gestoomde venkel, venkelsalade en radijs soorten

EST *Brasserie* 2024
LOUIS

Plateau du fromage 14.00

Drie verschillende kazen met huisgemaakt
honingbrood en paté a fruit



Gekarameliseerde witte chocolademousse 12.00

Met sorbet ijs van mandarijn, crumble van witte chocolade,
krokante karamel met zeezout en olijfolie



Citroentaart 10.50

Huisgemaakte citroentaart met citroensorbet,
gemaakt van geschilde citroenen van Elements Distillery



Luzia's lekkerste 8.00

Cappuccino, americano of thee met
drie huisgemaakte bonbons



Dom blanche 7.50

Net even anders

Desserts