Casa Louise

BISTRO GOURMET

VOTRE LUNCH / BRUNCH, À VOTRE FAÇON

YOUR LUNCH / BRUNCH, YOUR WAY

Choisissez votre base, puis votre garniture

Choose your base, then your topping



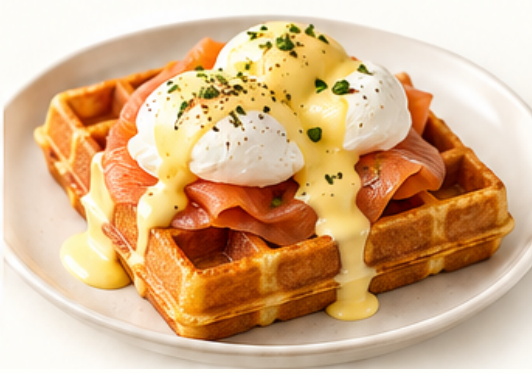
TOAST

Inclus / Included



BAGEL

+ 2 €



GAUFRE DE BRUXELLES

Brussels waffle

+ 2 €

LES GARNITURES

TOPPINGS

SALMON BENEDICT 19 €

Deux œufs pochés, sauce hollandaise, saumon fumé, fromage blanc

Two poached eggs, hollandaise sauce, smoked salmon, fresh soft cheese

CHICKEN 19 €

Poulet rôti, burrata, tomates grillées, pesto

Roast chicken, burrata, grilled tomatoes, pesto

VERDE (V) 18 €

Avocat, feta, noix, œufs brouillés

Avocado, feta, walnuts, scrambled eggs

Prix sur toast • Bagel ou gaufre : supplément de 2 €

Prices include toast • Bagel or waffle: add €2

LES AUTRES ENVIES

OTHER FAVOURITES

Salade César au poulet 17 €

Chicken Caesar salad

Salade di Manzo 21 €

Beef carpaccio salad

Pasta du jour Prix du jour / Daily price

Pasta of the day

Croque-monsieur 16 €

French ham and cheese toastie

Croque-madame 17 €

French ham and cheese toastie with a fried egg

DÉJEUNER RAPIDE / QUICK LUNCH · 18 €

Soupe du jour ou salade de saison + plat du jour

Soup of the day or seasonal salad + dish of the day

Lun-ven 11 h 30-14 h 30 / Mon-Fri 11:30 am-2:30 pm

Prix TVA comprise • Allergènes : renseignez-vous auprès de notre équipe.

VAT included • Please ask our team about allergens.

Photos d'illustration / Illustrative images

Casa Louise

BISTRO GOURMET

DOUCEURS & BOISSONS

SWEET TREATS & DRINKS



Matcha latte | Cappuccino | Café glacé / Iced coffee

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Espresso / Lungo	3 €
Espresso macchiato	3,50 €
Americano / Babyccino	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte macchiato	4,50 €
Flat white / Double espresso	4,70 €
Moccaccino	5 €
Café liégeois Coffee with ice cream & whipped cream	5 €
Chocolat chaud Hot chocolate	5 €
Matcha latte	5 €
Chai latte	5 €
Dirty chai latte	6 €
Sélection de thés Tea selection	5 €
Thé à la menthe fraîche Fresh mint tea	6 €
Lait végétal / Sirop aromatisé Plant-based milk / Flavoured syrup	+ 0,50 €

Version glacée : + 0,50 € / Iced version: + €0.50

BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS

Eau plate / pétillante 440 ml Still / Sparkling water	5 €
Jus d'orange Orange juice	4 €
Ginger shot	4 €
Limonade citron-gingembre / Thé glacé Lemon-ginger lemonade / Iced tea	4 €
Smoothie maison House smoothie	6 €

APÉRITIFS & VINS

APERITIFS & WINES

Verre de vin blanc / rouge Glass of white / red wine	8 €
Verre de cava Glass of cava	9 €
Cava 200 ml	12 €
Mimosa / Aperol Spritz	11 €
Champagne Laurent-Perrier 200 ml	25 €

LA PAUSE GOURMANDE

SOMETHING SWEET



Moelleux au chocolat
Chocolate cake
6 €



Cheesecake aux fruits rouges
Red berry cheesecake
5 €



Gaufre de Bruxelles
Brussels waffle
12 €
Fruits, caramel & crème fouettée
Fruit, caramel & whipped cream



Gaufre Dame blanche
Dame blanche waffle
12 €
Deux boules vanille & sauce chocolat
Two vanilla scoops & chocolate sauce

Gâteau du jour / Cake of the day · 5 €

Trois pancakes ou gaufre : caramel maison 8 € · glace vanille 10 € · fruits de saison & crème fouettée 12 €
Three pancakes or waffle: homemade caramel €8 · vanilla ice cream €10 · seasonal fruit & whipped cream €12

Prix TVA comprise • Allergènes : renseignez-vous auprès de notre équipe.
VAT included • Please ask our team about allergens.
Photos d'illustration / Illustrative images

Casa Louise

BISTRO GOURMET

LE BRUNCH DU WEEK-END

WEEKEND BRUNCH

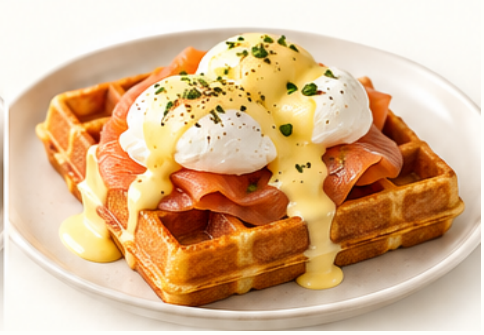
29 € par personne / per person

Principalement le week-end · 10 h 30 à 14 h 30

Mainly at weekends · 10:30 am-2:30 pm







DANS CHAQUE FORMULE / INCLUDED IN EVERY MENU

Votre plat + salade + boisson fraîche maison + café, cappuccino ou thé
+ deux pancakes au caramel maison

Dish + salad + house cold drink + coffee, cappuccino or tea + two pancakes with homemade caramel

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

CHOOSE YOUR BRUNCH

CARNÉ — 29 €
Toast, œufs brouillés, bacon croustillant, pommes de terre sautées
Toast, scrambled eggs, crispy bacon, sautéed potatoes

SAUMON BENEDICT — 29 €
Toast, deux œufs pochés, sauce hollandaise, saumon fumé, fromage blanc
Toast, two poached eggs, hollandaise sauce, smoked salmon, fresh soft cheese

VERDE (V) — 29 €
Toast, œufs brouillés, avocat, feta
Toast, scrambled eggs, avocado, feta

VOLAILLE — 29 €
Toast, poulet rôti, burrata, tomates grillées, pesto
Toast, roast chicken, burrata, grilled tomatoes, pesto

CROQUE — 29 €
Jambon, fromage fondu, béchamel, œuf au plat
Ham, melted cheese, béchamel, fried egg

POUR ACCOMPAGNER VOTRE BRUNCH

Sélection en supplément / Additional drinks, charged separately

Suppléments calculés sur le café à 3 € / Upgrades based on the €3 coffee price

VOTRE BOISSON CHAUDE

HOT DRINK UPGRADES

Café / Cappuccino / Thé	Inclus / Included
Latte macchiato	+ 1,50 €
Flat white / Double espresso	+ 1,70 €
Matcha latte / Chai latte	+ 2 €
Moccaccino / Café liégeois	+ 2 €
Chocolat chaud / Hot chocolate	+ 2 €
Dirty chai latte	+ 3 €
Lait d’avoine / Oat milk	+ 0,50 €
Sirop / Syrup · Glacé / Iced	+ 0,50 €

FRAÎCHEUR & BULLES

COLD DRINKS & BUBBLES

Jus d’orange / Orange juice	4 €
Smoothie maison / House smoothie	6 €
Verre de cava / Glass of cava	9 €
Mimosa / Aperol Spritz	11 €
Champagne Laurent-Perrier 200 ml	25 €

Prix TVA comprise • Allergènes : renseignez-vous auprès de notre équipe.

VAT included • Please ask our team about allergens.

Photos d’illustration / Illustrative images