

PETIT LOUIS

BISTRO

LA CARTE menu

HORS D'ŒUVRES CHAUDS hot starters

- FRISÉE AUX LARDONS** Frisée, Poached Egg, Lardons, Blue Cheese [10.00]
AUBERGINES CROQUANTES Crispy Eggplant Napoléon, Tomato, Chèvre [9.00]
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE Louis' Famous Onion Soup [7.00]
ESCARGOTS DE BOURGOGNE Snails, Fresh Herb Butter, Garlic [12.00]
MOULES À LA PROVENÇALE Sautéed Mussels, Tomato, White Wine, Garlic, Basil [10.00]
CALAMARS FRITS Fried Calamari, Tarragon Aioli [10.00]
CUISSÉS DE GRENOUILLES Sautéed Frog's Legs, Garlic, Butter, White Wine [12.00]
SOUPE DE COURGETTE JAUNE Roasted Yellow Squash Soup, Tiny Tomatoes [4.00/6.00]
SOUPE DE LAPIN BRAISÉ Soup of Braised Rabbit, Chanterelles [4.00/6.00]

HORS D'ŒUVRES FROIDS cold starters

- TERRINE À LA MODE LANDAISE** Foie Gras Terrine, Toast Points [17.00]
SALADE VERTE Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette [7.00]
PÂTÉ MAISON Louis' Country Style Pâté, Cornichon & Whole Grain Mustard [10.00]
SALADE AU ROQUEFORT Belgium Endive, Romaine, Walnuts, Roquefort [10.00]
SALADE DE JAMBON CRU Serrano Ham, Local Peaches & Bibb Lettuce,
Honey-Banyuls Vinaigrette [11.00]
SALADE DE BETTERAVES Beets, Chèvre, Mâche, Raspberry Dijon Vinaigrette [10.00]

PLATS LÉGERS lighter plates

- CROQUE-MONSIEUR** Brioche with Jambon de Paris, Gruyère, Pommes Frites [10.00]
ŒUFS POCHÉS Poached Eggs, Brioche Toast, Mushroom Duxelle, Grilled Zucchini,
Hollandaise [12.00]
QUICHE LORRAINE Bacon, Gruyère, Mesclun Greens [12.00]
OMELETTE Ratatouille, Gruyère, Pommes Frites [12.00]
SALADE DE POULET Grilled Chicken, Roasted Beets, Celeriac Rémoulade,
Dijon Vinaigrette [15.00]
MERGUEZ GRILLÉE Couscous, Merguez Sausage, Local Peppers,
Onions [14.00]

PLATS PRINCIPAUX heartier plates

- CONFIT DE CANARD** Duck Leg Confit, Local Cranberry Beans, Garlic, Bacon,
Sweet Candy Onions [19.00]
BAR RÔTI Sautéed Rockfish, Ratatouille of Local Vegetables [22.00]
STEAK FRITES Grilled New York Strip, Beurre Maître d'Hôtel [24.00]
SAUMON GRILLÉ Grilled Scottish Salmon, Sautéed Bacon, Julienned Local Leeks,
Hollandaise [22.00]
RIS DE VEAU POÊLÉ Sautéed Sweetbreads, Mushrooms, Madeira Reduction [22.00]
STEAK AU POIVRE Bistro Steak, Pommes Purées, Haricots Verts,
Cognac & Green Peppercorn Sauce [21.00]
EPAULE D'AGNEAU BRAISÉE Braised Lamb Shoulder, Roasted Bacon, Shallots, Garlic,
Nicoise Olives, Pommes Puree [23.00]
TRUITE ALMONDINE Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf [18.00]
POULET FERMIER RÔTI Roasted Half Chicken, Tiny Tomatoes,
Duck Fat Roasted Potatoes, Sage Cream Sauce [19.00]
COQUILLES SAINT-JACQUES Grilled Sea Scallops, Frisée, Pomme Paille,
Caper Vinaigrette [24.00]

SUPPLÉMENTS Louis' classic side dishes

- Pommes Frites [5.00] Champignons de Paris [6.00]
Epinards [4.00] Côte de Bette [4.00]
Riz Pilaf [4.00] Pommes Purées [4.00]
Haricots Verts [4.00]

BURGUNDY WINE DINNER

TUESDAY SEPTEMBER 23, 2008

\$129 INCLUSIVE OF FOOD, ALCOHOL & GRATUITY

Wines are Subject to Change

Please ask your server or a manager to purchase tickets.

HORS D'ŒUVRES

FEUILLETÉ D'ESCARGOT DE BOURGOGNE

Escargot in Pâte à Choux with Tomatoes, Shallots and Beurre Blanc

Accompanying Wines

Chablis, Olivier Savary 2006

Savigny-les-Beaune, Domaine du Prieuré 2006

1ER PLAT

LAPIN BRAISÉ À LA MOUTARDE

Braised Rabbit with Dijon Reduction

Accompanying Wines

Ladoix 1er Cru "La Micaude" Capitain-Gagnerot 2005

Beaune 1er Cru, Domaine des Deux Bernard "Champs Pimont" 2006

PLAT PRINCIPAL

BŒUF BOURGUIGNON

Beef Bourguignon with Local Root Vegetables

Accompanying Wine

Chambolle-Musigny, Domaine Hudelot-Baillet 2005

Vougeot 1er Cru "Les Cras" Domaine Vougeraie 2002

DESSERT

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE

Poached Pears in Burgundy Wine with Walnut Crème Diplomate

VINS AU VERRE wines by the glass

PÉTILLANT sparkling

Henriot "Souverain" Brut NV [16.50]

Charles de Fère "Blanc de Blancs" Brut NV [7.50]

Charles de Fère Brut Rosé NV [8.50]

Cremant d'Alsace, Willm "Blanc de Blancs" [7.25]

BLANC white

Mâcon-Vergisson "Cuvée de Louis" 2006 [9.50]

Sauvignon Blanc, Château La Roche Saint Jean 2007 [5.95]

Lirac, Domaine Lafond 2007 [8.95]

Vouvray, François Pinon "Cuvée Tradition" 2006 [10.50]

Pinot Blanc, Domaine Michel Fonne "Vignoble de Benwih" 2006 [7.95]

Touraine, Domaine Michaud 2007 [9.00]

Chablis, Domaine Camu 2006 [13.00]

ROSÉ pink

Tavel, Domaine Lafond "Roc-Epine" 2007 [9.95]

ROUGE red

Juliéas, Georges Duboeuf 2006 [5.95]

Bourgogne, Capitain Gagnerot 2006 [12.00]

Pommard, Louis Jadot 2005 [18.50]

Côtes du Rhône-Villages "Cuvée de Louis" 2004 [8.75]

Châteauneuf du Pape, Cuvée du Vatican 2006 [15.50]

Cabernet/Syrah, Mas de Guiot 2006 [10.25]

Syrah d'Hauterive, Durand "Vieilles Vignes" 2006 [7.95]

Minervois, Château d'Oupia 2006 [7.25]

Bordeaux, Château Rocher Cap de Merle 2005 [9.50]

Saint Emilion, Château Rocher-Figeac 2004 [10.00]

Margaux, Château D'Issan 2003 [26.50]