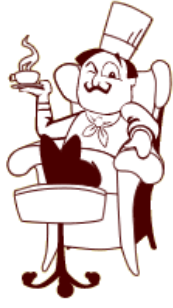


PETIT LOUIS

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]
ESCARGOTS Garlic, Herbs, White Wine, Butter [10.00]
MOULES À LA PROVENÇALE Mussels, White Wine, Onions, Tomato, Basil [11.00]
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE Louis' Famous Onion Soup [7.00]
BISQUE À LA TOMATES Tomato Cream Soup [4.00/6.00]
POTAGE DE POMMES DE TERRE Potato Cream Soup, Duck Confit [4.00/6.00]

HORS D'ŒUVRES FROIDS cold starters

- FOIE GRAS À LA MODE LANDAISE** Foie Gras of Duck, Toast Points [17.00]
PÂTÉ MAISON Cornichons, Whole Grain Mustard, Toast Points [10.00]
SALADE DE MESCLUN Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette [7.00]
SALADE AU ROQUEFORT Belgium Endive, Romaine, Walnuts, Roquefort [10.00]
TRUITE FUMÉE Smoked Trout, Apple, Celery Root, Mustard Mayonnaise [9.00]
SALADE DE BETTERAVES Beets, Chèvre, Mâche, Frisée [10.00]
SAUMON FUMÉ Smoked Salmon, Shallots, Capers, Crème Fraîche [11.00]

ŒUFS egg dishes

- ŒUFS POCHÉS À L'ORIENTAL** Poached Eggs, Merguez, Tomatoes, Hollandaise [12.00]
QUICHE LORRAINE Bacon, Gruyère, Mesclun Greens, Red Wine Vinaigrette [12.00]
ŒUFS SUR LE PLAT Fried Eggs, Ham, Potato Gratin [10.00]
STEAK À CHEVAL Bistro Steak, Poached Egg, Potato Gratin [17.00]
OMELETTE DU MARCHÉ Local Squash, Tomatoes, Parmesan, Frites [12.00]
ŒUFS POCHÉS AU JAMBON Poached Eggs, Madrange Ham, Hollandaise [12.00]
OMELETTE CAMPAGNARDE Bacon, Mushrooms, Gruyère [12.00]
"PETIT DÉJEUNER" DE LOUIS Scrambled Eggs, Brioche, Bacon, Jam [10.00]
ŒUFS BROUILLÉS Scrambled Eggs, Smoked Salmon, Chives, Frites [12.00]

PLAT LEGER lighter plates

- PAIN PERDU** French Toast, Fruit Syrup, Whipped Butter [10.00]
PÂTES Farfalle Pasta, Madrange Ham, Mushrooms, Parmesan Cream [14.00]
CROQUE-MONSIEUR Madrange Ham, Gruyère, Frites [10.00]
SAUMON À L'ANETH Grilled Salmon, Mesclun, Onion, Tomato, Dill Vinaigrette [14.00]
SALADE DE POULET FERMIER Grilled Chicken, Romaine, Local Farm Produce [14.00]
LOUIS' "CASSE-CROÛTES" Steak Sandwich, Caramelized Onions, Tomatoes, Frites, Horseradish Aioli [14.00]

PLAT PRINCIPAUX heartier dishes

- CRÊPE AU POULET** Roasted Chicken, Mushrooms, Cognac Cream [16.00]
TRUITE ALMONDINE Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf [18.00]
ESCALOPE DE VEAU Veal Schnitzel, Haricots Verts, Lemon [18.00]
STEAK FRITES Grilled New York Strip, Beurre Maître d'Hôtel [24.00]
CÔTES DE PORC GRILLÉE Grilled Pork Chop, Macaroni Gratin, Mustard Sauce [20.00]
COQUILLES SAINT-JACQUES Pan-Seared Sea Scallops, Spinach, Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil [24.00]

SUPPLÉMENTS Louis' classic side dishes

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| Pommes Frites [5.00] | Champignons de Paris [6.00] |
| Haricots Verts [4.00] | Gratin de Pommes de Terre [4.00] |
| Epinards [4.00] | Gratin de Macaroni [4.00] |
| Saucisse Merguez [4.00] | Lardons Fumés [4.00] |
| Fruits de Saison [6.00] | |

PLAT DU JOUR

Every night of the week, Executive Chef James Lewandowski presents his "plate of the day." Join us for your favorite!

MONDAY

CANARD RÔTI \$24
Half Roasted Duck, Olives, Potato Gratin, Red Wine Reduction

TUESDAY

PALOURDES VAPEUR ET MERGUEZ \$12
Steamed Littleneck Clams with Merguez Sausage, White Wine, Garlic, Onion & Grilled Baguette

WEDNESDAY

CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES \$20
Sautéed Frog's Legs with White Wine, Butter, Persillade & Spinach

THURSDAY

RAIE POÊLÉE AU BEURRE NOISETTE \$18
Sautéed Skate with Lemon Caper Brown Butter & Haricot Verts

FRIDAY

BROCHETTE DE THON \$20
Grilled Tuna Brochette, Zucchini, Cous Cous

SATURDAY

TRAVERS DE BOEUF BRAISÉES \$24
Braised Beef Shortribs with Dijon Mustard, Fresh Horseradish & Potato Purée

SUNDAY

RIS DE VEAU POÊLÉ \$11/\$22
Sautéed Sweetbreads with Mushrooms & Maderia Reduction Sauce

VINS AU VERRE wines by the glass

PÉTILLANT sparkling

- Deutz "Brut Classic" NV [16.50]
Charles de Fère "Blanc de Blancs" Brut NV [7.50]
Charles de Fère Brut Rosé NV [8.50]

BLANC white

- Mâcon-Vergisson "Cuvée de Louis" 2004 [8.75]
Sauvignon Blanc, Domaine des Cassagnoles 2006 [6.95]
Pinot Blanc, Pierre Sparr "Réserve" 2005 [8.50]
Marsanne, Le Petit Vin d'Avril NV [7.50]
Côtes-du-Rhône Blanc, Tardieu-Laurent "Guy Louis" 2004 [8.00]
Chablis Grand Cru "Les Clos" Joséphine Dubois 2005 [13.00]

ROUGE red

- Côtes du Rhône-Villages "Cuvée de Louis" 2004 [8.75]
Châteauneuf du Pape, Domaine de la Janasse 2002 [7.25]
Fleurie, Domaine des Quatre Vents 2005 [6.00]
Cabernet/Syrah, Mas de Guiot 2005 [10.25]
Minervois, Château d'Oupia 2005 [7.25]
Syrah d'Hauterive "Vieilles Vignes" Durand 2005 [7.95]
Côtes de Castillon, Château La Roncheraie 2002 [6.75]
Bordeaux, Château le Grand Verdus "Grande Réserve" 2003 [13.50]
Bourgogne Pinot Noir, Capitain-Gagnerot 2005 [12.00]
Vins de Pays, Le Petit Vin d'Avril NV [7.95]

