



Bonne Table et Bons Vins

PETIT LOUIS BISTRO

PETIT DÉJEUNER

hors d'oeuvres

SOUPE de COURGE Butternut Squash Soup, Rosemary, Parmesan	4/6
VELOUTÉ de CHAMPIGNONS Mushroom Velouté, Duck Confit.....	4/6
SOUPE à L'OIGNON GRATINÉE Louis' Famous Onion Soup.....	10
TARTE AUX BLETTES Swiss Chard Tart.....	9
SALADE VERTE Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette.....	8
SALADE de BETTERAVES Red Beets, Chèvre, Raspberry Vinaigrette.....	9
FRISÉE aux LARDONS Frisée, Poached Egg, Lardons, Blue Cheese.....	11
SALADE AU ROQUEFORT Belgium Endive, Romaine, Walnuts, Roquefort.....	10
AUBERGINES CROQUANTES Crispy Eggplant Napoléon, Tomato, Chèvre.....	9
BEIGNETS de CREVETTES Shrimp & Zucchini Beignets, Espelette Aioli.....	10
GRAVLAX House Cured Salmon Gravlax, Capers, Crème Fraîche.....	12
TERRINE à la mode LANDAISE Foie Gras Terrine, Grilled Baguette.....	18
ESCARGOTS de BOURGOGNE Snails, Fresh Herb Butter, Garlic.....	12
PATÉ MAISON Louis' Country Style Pâté, Cornichons & Mustard.....	10
MOULES à la PROVENÇALE Sautéed Mussels, Tomato, White Wine, Garlic, Basil...10	
RIS de VEAU Sautéed Sweetbread, Button Mushrooms, Madeira Reduction....13	

principaux

PAIN PERDU Brioche French Toast, Seasonal Fruit, Crème Fraîche.....	10
CEUFS MEURETTE Red Wine Poached Eggs, Lardons, Pearl Onions.....	13
OEUFS BROUILLÉS Scrambled Eggs, Gruyère, Madrange Ham, Chives.....	10
CEUFS sur le PLAT Fried Eggs, Bacon, Roasted Potatoes.....	10
QUICHE LORRAINE Bacon, Gruyère, Mesclun Greens.....	12
OMELETTE Sautéed Spinach, Gruyère.....	13
CROQUE-MONSIEUR Brioche, Madrange Ham, Gruyère, Pommes Frites.....	12
TRUITE ALMONDINE Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf.....	19
LOUIS CASSE-CROÛTES Steak Sandwich, Onions, Horseradish Aioli.....	14
SALADE de POULET Tender Pulled Chicken, Leeks, Croutons, Saffron Aioli.....	16
SAUMON à L'ANETH Grilled Salmon, Spinach, Red Onions, Dill Vinaigrette.....	14
STEAK à CHEVAL Grilled New York Strip, Poached Egg, Spinach, Hollandaise.....	24
MAGRET de CANARD Duck Breast, Parsnips, Prunes, Armagnac.....	22
SAUCISSES GRILLÉES Grilled Pork & Veal Sausages, Potato, Dijon Vinaigrette.....	17

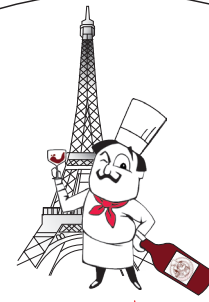
suppléments

Riz Pilaf...4 / Pommes Frites...5
Epinards...4 / Champignons...5

Ooh La La! Sunday Brunch

We invite you to join us
every Sunday for Brunch
10:30am to 2:00pm

See the Maitre d'Hotel to reserve your table



LA SAINT-VALENTIN

AT

PETIT LOUIS

Come to celebrate
"La Fête des Amoureux"
on February 14th

VINS AU VERRE

wines by the glass

pétillant

(6 oz.)

Crémant d'Alsace, Willm "Blanc de Blancs" NV.....	7.95
Bouvet-Ladubay Brut Rosé NV	9.95
Champagne, Pommery Brut "Apanage" NV.....	18.50

blanc

(6 oz.)

Touraine, Domaine Bellevue 2010	6.95
Mâcon-Villages, Les Vins du Moulin 2009.....	8.50
Côtes du Rhône, Perrin "Réserve" 2010	8.95
Riesling, Marcel Hugg "Réserve St. Jean" 2009.....	10.00
Vouvray, Lieu-dit "Les Fosses d'Hareng" 2008.....	11.00
Crozes-Hermitage, Domaine des Remizières 2009.....	12.50
Pouilly-Fuissé, Domaine J.A. Ferret 2009	16.50

rouge

(6 oz.)

Moulin-à-Vent, Georges Duboeuf 2009.....	9.00
Côtes du Rhône, Mas de Boislauzon "Cuvée de Louis" 2009.....	9.50
Hautes Côte de Nuits, Domaine Thevenot- Le Brun & Fils 2007...10.00	
Côtes-du-Roussillon Villages, M. Chapoutier, 2008.....	10.50
Bordeaux, Haut-Médoc, Château Micalet 2005.....	10.50
Cahors, Le Combal 2006.....	11.00
Crozes-Hermitage, Domaine des Remizières 2009.....	13.50
Vacqueyras, Domaine de la Charbonnière 2007.....	16.50
Bordeaux, Côtes du Castillon, Domaine de l'A 2008.....	19.25

APÉRITIFS

Kir Traditional French Aperitif of Crème de Cassis & white wine.....	7.50
Kir Royal Made with champagne & Crème de Cassis.....	8.00
Muscatini Muscat de Beaumes du Venise & Vodka served up.....	9.00
Pavot Rosé Blend of Cranberry Juice, Cointreau & Champagne.....	8.50
Pernod Pastis Liqueur-blend of Star Anise with blend of herbs.....	7.00
Ricard Pastis Liqueur-blend of Star Anise with blend of herbs.....	7.00
Cocktail Maison St. Germain Elderflower Liqueur with Sauvignon Blanc & splash of soda water.....	9.95

RESTAURATEURS Tony Foreman & Cindy Wolf
CHEF de CUISINE Ben Lefenfeld