

Bonne Table et Bons Vins

PETIT LOUIS BISTRO

LA CARTE

hors d'oeuvres

BISQUE de TOMATES Tomato Bisque.....	4/6
SOUPE de LAPIN Rabbit Soup, Black Trumpet Mushrooms, Fava Beans.....	4/6
SOUPE à L'OIGNON GRATINÉE Louis' Famous Onion Soup.....	8
SALADE VERTE Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette.....	7
SALADE de BETTERAVES Beets, Pinenuts, Apples, Lardons, Cider Vinaigrette.....	8
RILLETES Pork Rillettes, Pickled Red Onion, Grilled Baguette.....	7
FRISÉE AUX LARDONS Frisée, Poached Egg, Lardons, Blue Cheese.....	10
SALADE AU ROQUEFORT Belgium Endive, Romaine, Walnuts, Roquefort.....	10
AUBERGINES CROQUANTES Crispy Eggplant Napoléon, Tomato, Chèvre.....	9
MOULES à la PROVENÇALE Sautéed Mussels, Tomato, White Wine, Garlic, Basil...	10
BEIGNETS de CREVETTES Shrimp & Zucchini Beignets, Espelette Aioli.....	10
PÂTE MAISON Louis' Country Style Pâté, Cornichons & Mustard.....	10
ESCARGOTS de BOURGOGNE Snails, Fresh Herb Butter, Garlic.....	12
TERRINE à la mode LANDAISE Foie Gras Terrine, Grilled Baguette.....	18

principaux

SALADE NIÇOISE Grilled Tuna, Traditional Garnishes.....	19
STEAK FRITES Grilled New York Strip, Beurre Maître d'Hôtel.....	24
TRUITE ALMONDINE Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf.....	18
CONFIT de CANARD Duck Leg Confit, Spaetzle, Mushrooms, Reduction.....	19
POULET FERMIER RÔTI Roasted Chicken, Lardons, Fava Beans, Pearl Onions...	20
RIS de VEAU POËLÉ Veal Sweetbreads, Mushrooms, Cauliflower, Madeira.....	22
GIGOT d'AGNEAU Lamb Leg Steak, Pommes Frites, Beurre Maître d'Hôtel.....	23
STEAK aux ÉCHALOTES Bistro Steak, New Potato, Red Wine Shallot Sauce.....	22
CROQUE-MONSIEUR Brioche, Madrange Ham, Gruyère, Pommes Frites.....	11
QUICHE LORRAINE Bacon, Gruyère, Mesclun Greens.....	12
OMELETTE Gravlax, Crème Fraîche, Chives, Mesclun Greens.....	12
ŒUFS POCHÉS Poached Eggs, Roasted Tomato, Zucchini, Hollandaise.....	12
SAUMON à L'ANETH Grilled Salmon, Spinach, Red Onions, Dill Vinaigrette.....	14
SALADE de POULET Grilled Chicken, Romaine, Niçoise Olives, Capers.....	15

suppléments

Riz Pilaf...4 / Epinards...4
 Spaetzle...4 / Champignons...6
 Pommes Frites...5



Bientôt Le
Festival
de
L'asperge



Bonne Table et Bons Vins

PETIT LOUIS BISTRO

LA CARTE

hors d'oeuvres

BISQUE de TOMATES Tomato Bisque.....	4/6
SOUPE de LAPIN Rabbit Soup, Black Trumpet Mushrooms, Fava Beans.....	4/6
SOUPE à L'OIGNON GRATINÉE Louis' Famous Onion Soup.....	8
SALADE VERTE Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette.....	7
SALADE de BETTERAVES Beets, Pinenuts, Apples, Lardons, Cider Vinaigrette.....	8
RILLETES Pork Rillettes, Pickled Red Onion, Grilled Baguette.....	7
FRISÉE AUX LARDONS Frisée, Poached Egg, Lardons, Blue Cheese.....	10
SALADE AU ROQUEFORT Belgium Endive, Romaine, Walnuts, Roquefort.....	10
AUBERGINES CROQUANTES Crispy Eggplant Napoléon, Tomato, Chèvre.....	9
MOULES à la PROVENÇALE Sautéed Mussels, Tomato, White Wine, Garlic, Basil...	10
BEIGNETS de CREVETTES Shrimp & Zucchini Beignets, Espelette Aioli.....	10
PÂTE MAISON Louis' Country Style Pâté, Cornichons & Mustard.....	10
ESCARGOTS de BOURGOGNE Snails, Fresh Herb Butter, Garlic.....	12
TERRINE à la mode LANDAISE Foie Gras Terrine, Grilled Baguette.....	18

principaux

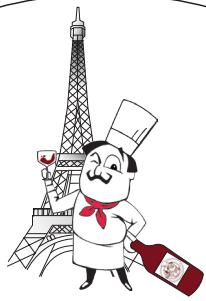
SALADE NIÇOISE Grilled Tuna, Traditional Garnishes.....	19
STEAK FRITES Grilled New York Strip, Beurre Maître d'Hôtel.....	24
TRUITE ALMONDINE Rainbow Trout, Almond Brown Butter, Rice Pilaf.....	18
CONFIT de CANARD Duck Leg Confit, Spaetzle, Mushrooms, Reduction.....	19
POULET FERMIER RÔTI Roasted Chicken, Lardons, Fava Beans, Pearl Onions...	20
RIS de VEAU POËLÉ Veal Sweetbreads, Mushrooms, Cauliflower, Madeira.....	22
GIGOT d'AGNEAU Lamb Leg Steak, Pommes Frites, Beurre Maître d'Hôtel.....	23
STEAK aux ÉCHALOTES Bistro Steak, New Potato, Red Wine Shallot Sauce.....	22
CROQUE-MONSIEUR Brioche, Madrange Ham, Gruyère, Pommes Frites.....	11
QUICHE LORRAINE Bacon, Gruyère, Mesclun Greens.....	12
OMELETTE Gravlax, Crème Fraîche, Chives, Mesclun Greens.....	12
ŒUFS POCHÉS Poached Eggs, Roasted Tomato, Zucchini, Hollandaise.....	12
SAUMON à L'ANETH Grilled Salmon, Spinach, Red Onions, Dill Vinaigrette.....	14
SALADE de POULET Grilled Chicken, Romaine, Niçoise Olives, Capers.....	15

suppléments

Riz Pilaf...4 / Epinards...4
 Spaetzle...4 / Champignons...6
 Pommes Frites...5



Bientôt Le
Festival
de
L'asperge



Festival de L'asperge

\$32.00 (PLUS TAX, ALCOHOL & GRATUITY)

premier

VELOUTE d'ASPERGES

Asparagus Veloute, Goat Cheese Quennelle

principal

SAUMON GRILLÉ

Grilled Salmon, Asparagus, Tarragon Buerre Blanc

dessert

PAIN PERDU

Granny Smith Apples, Figs, Vanilla Ice Cream, Creme Anglaise

VINS AU VERRE

wines by the glass

pétillant

Crémant d'Alsace, Willm "Blanc de Blancs" NV.....	7.95
Charles de Fère Brut Rosé NV	9.95
Vouvray, Domaine des Aubuisères Brut NV	10.00
Champagne, Louis Roederer Brut NV	18.50

blanc

Touraine, Domaine Bellevue 2009	6.95
Côtes du Rhône, Perrin "Réserve" 2008	8.95
Riesling, Marcel Hugg "Réserve St. Jean" 2007	9.50
Mâcon-Vergisson "Cuvée de Louis" 2006	9.95
Vouvray, Lieu-dit "Les Fosses d'Hareng 2007	11.00
Gewurztraminer, Marcel Hugg "Réserve des Chevaliers" 2007	12.50
Chablis, Domaine Servin "Vieilles Vignes" 2007	13.75

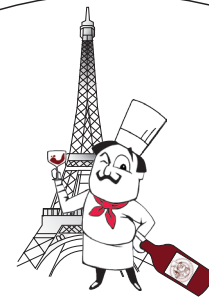
rouge

Beaujolais Nouveau, Domaine Chatelus 2009	8.50
Côtes du Rhône-Villages "Cuvée de Louis" 2007	9.50
Bordeaux, Château La Grange Clinet 2006.....	9.50
Syrah, Château de Campuget "1753" 2006	9.95
Faugères, Abbaye Sylva Plana "Les Novices" 2007.....	11.95
Chorey-les-Beaune, Joseph Drouhin 2006	12.50
Châteauneuf du Pape, Cuvée du Vatican 2007	17.50
Savigny-les-Beaune, Louis Latour 2005	18.00
Bordeaux, Blaye, Château Mondèsir-Gazin 2005	18.95

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



Festival de L'asperge

\$32.00 (PLUS TAX, ALCOHOL & GRATUITY)

premier

VELOUTE d'ASPERGES

Asparagus Veloute, Goat Cheese Quennelle

principal

SAUMON GRILLÉ

Grilled Salmon, Asparagus, Tarragon Buerre Blanc

dessert

PAIN PERDU

Granny Smith Apples, Figs, Vanilla Ice Cream, Creme Anglaise

VINS AU VERRE

wines by the glass

pétillant

Crémant d'Alsace, Willm "Blanc de Blancs" NV.....	7.95
Charles de Fère Brut Rosé NV	9.95
Vouvray, Domaine des Aubuisères Brut NV	10.00
Champagne, Louis Roederer Brut NV	18.50

blanc

Touraine, Domaine Bellevue 2009	6.95
Côtes du Rhône, Perrin "Réserve" 2008	8.95
Riesling, Marcel Hugg "Réserve St. Jean" 2007	9.50
Mâcon-Vergisson "Cuvée de Louis" 2006	9.95
Vouvray, Lieu-dit "Les Fosses d'Hareng 2007	11.00
Gewurztraminer, Marcel Hugg "Réserve des Chevaliers" 2007	12.50
Chablis, Domaine Servin "Vieilles Vignes" 2007	13.75

rouge

Beaujolais Nouveau, Domaine Chatelus 2009	8.50
Côtes du Rhône-Villages "Cuvée de Louis" 2007	9.50
Bordeaux, Château La Grange Clinet 2006.....	9.50
Syrah, Château de Campuget "1753" 2006	9.95
Faugères, Abbaye Sylva Plana "Les Novices" 2007.....	11.95
Chorey-les-Beaune, Joseph Drouhin 2006	12.50
Châteauneuf du Pape, Cuvée du Vatican 2007	17.50
Savigny-les-Beaune, Louis Latour 2005	18.00
Bordeaux, Blaye, Château Mondèsir-Gazin 2005	18.95

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